

叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳
英语教育创始人
双音阅读教育创始人

中国英语教育协会副会长
中国英语教育研究会理事
中国英语教育研究会副秘书长

双语音标 阅读创始人

注音阅 读英语 教育之父

中国英语教育协会副会长
中国英语教育研究会理事
中国英语教育研究会副秘书长

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年。他创立了“双音阅读”和“注音阅读”两大英语教育品牌，深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年。他创立了“双音阅读”和“注音阅读”两大英语教育品牌，深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年。他创立了“双音阅读”和“注音阅读”两大英语教育品牌，深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年。他创立了“双音阅读”和“注音阅读”两大英语教育品牌，深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年。他创立了“双音阅读”和“注音阅读”两大英语教育品牌，深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年。他创立了“双音阅读”和“注音阅读”两大英语教育品牌，深受广大师生的欢迎。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作二十余年。他创立了“双音阅读”和“注音阅读”两大英语教育品牌，深受广大师生的欢迎。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 2 个章节

1. 制作发酵泡菜(making Fermented Pickles) 000001

2. 制作发酵泡菜(making Fermented Pickles) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

制作发酵泡菜(Making Fermented Pickles)

第1/2页

[aɪ]
I
我

我

[ɪnfɔːmeɪʃən] [ænd; ənd] [də'rekʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] ['pɪklɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lɪz][ɪn][braɪn][hæv; həv] [bi:n]
INFORMATION AND DIRECTIONS for pickling vegetables in brine have been
信息 和 方向 为了 腌制 蔬菜 在 盐水 有 到过
[prɪ'peəd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][juːz][ɒv; əv] ['haʊswaɪvz] [ænd; ənd] [prə'du:səz] [ɒv; əv] ['pɪklz] ,
prepared for the use of housewives and producers of pickles ,
准备 为了 这 使用 的 家庭主妇 和 生产者 的 泡菜 ,
本文提供了用盐水腌制蔬菜的信息和说明, 供家庭主妇和腌菜生产商使用。

[ænd; ənd][tuː; tə] [mi:t] [ðə; ði] [ni:dz] [ɒv; əv][ɪk'stenʃ(ə)n] ['wɜ:kəz] .
and to meet the needs of extension workers .
和 到 见面 这 需求 的 扩大 工人 .
并满足推广人员的需求。

['kju:kʌmbə(r)] ([sɔ:lt] , ['saʊə(r)] , [swi:t] , [dɪl] , [ænd; ənd] [mɪkst]) ['pɪklz] [ænd; ənd] ['saʊəkraʊt] [ɑ:(r); ə(r)]
Cucumber (salt , sour , sweet , dill , and mixed) pickles and sauerkraut are
黄瓜 (盐 , 酸的 , 甜的 , 莳萝 , 和 混合) 泡菜 和 酸菜 是
['gɪv(ə)n][məʊst] [ə'tenʃ(ə)n] .
given most attention .
给定 最多 注意力 .
黄瓜泡菜(咸味、酸味、甜味、莳萝味和混合味)和酸菜最受关注。

[strɪŋ] [bi:nz] , [gri:n] [tə'mɑ:təʊz] , [tʃer'əʊti] , ['mæŋgəʊ] ['melənz] , [bɜ:(r)] ['gə:kinz] , ['kɒlɪflaʊə(r)] ,
String beans , green tomatoes , chayotes , mango melons , burr gherkins , cauliflower ,
细绳 豆子 , 绿色的 西红柿 , 佛手瓜 , 芒果 甜瓜 , 刺果 小黄瓜 , 菜花 ,
[kɔ:n] [ɒn][ðə; ði][kɒb] ,
corn on the cob ,
玉米 在 这 玉米 ,
四季豆、青番茄、佛手瓜、芒果甜瓜、小黄瓜、花椰菜、玉米棒

[ænd; ənd][sʌm; səm] [fru:ts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['pi:tʃɪz] [ænd; ənd] [peəz] , [ɑ:(r); ə(r)] ['menʃ(ə)nd] .
and some fruits , such as peaches and pears , are mentioned .
和 一些 水果 , 这样的 作为 桃子 和 梨 , 是 提及 .
文中还提到了一些水果, 例如桃子和梨。

[ɔ:l'dəʊ] [ɪn'tendɪd] ['meɪnli] [fɔː(r); fə(r)] ['gaɪd(ə)ns][ɪn] ['pʊtɪŋ] [ʌp] ['pɪklz] [ɒn][ə; eɪ][smɔ:l] [skeɪl] [ɪn]
Although intended mainly for guidance in putting up pickles on a small scale in
虽然 故意的 主要 为了 指导 在 推杆 向上 泡菜 在 一个 小的 规模 在
[ðə; ði][həʊm] ,
the home ,
这 家 ,
虽然主要目的是指导人们在家中小规模腌制泡菜,

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] ['ɔ:lseʊ][ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [lɑ:dʒ] [k'wɒntəɪtɪz] [ɒn][ə; eɪ] [kə'mɜ:ʃ(ə)l] [ɔ:(r)]
this bulletin may be used also in preparing large quantities on a commercial or
这 公告 可能 是 用过的 还 在 准备 大的 数量 在 一个 商业的 或者
[semɪkə'mɜ:ʃəl] [skeɪl] .
semicommercial scale .
半商业 规模 .
本指南也可用于商业或半商业规模的大批量生产。

[ðɪs] [ˈbʊlətɪn] [ɪz][ə; eɪ][rɪˈvɪz(ə)n][ɒv; əv] , [ænd; ənd] [ˌsju:pəˈsi:dz] , [ˈfɑ:rmərz] - [ˈbʊlətɪn] - .
This bulletin is a revision of , and supersedes , Farmers ' Bulletin 1159 .
这 公告 是 一个 修订 的 , 和 取代 , 农民 - 公告 - .

本公告是对《农民公报》第 1159 号的修订，并取代了该公报。

[ˈwɒʃɪŋtən] , [di:] . [si:] . [ɪˈju:d] [ˈɔ:gəst] , - « [wʌn]
Washington , D . C . Issued August , 1924 « 1
华盛顿 , D . C . 发布 八月 , - « 1

华盛顿特区，1924年8月发行« 1

» [ˈmeɪkɪŋ] [fəˈmentɪd] [ˈpɪklz]
» **MAKING FERMENTED PICKLES**
» 制作 发酵 泡菜

制作发酵泡菜

[baɪ][ˈedwɪn] [ləˈfevrə] , [ˌsaɪənˈtɪfɪk] [əˈsɪstənt] , [ˌmaɪkrəʊˌbaɪəˈlɒdʒɪkl] [ləˈbɒrətɪrɪ] , [ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv]
By Edwin LeFevre , Scientific Assistant , Microbiological Laboratory , Bureau of
经过 埃德温 勒费弗尔 , 科学 助手 , 微生物学 实验室 , 局 的
[ˈkemɪstri]
Chemistry
化学

作者：埃德温·勒费弗尔，化学局微生物实验室科学助理

[ˈkɒntents]
CONTENTS
内容

内容

[ˌpeɪdʒ]
Page
页

页

[haʊ] [ˈbraɪnɪŋ] [prɪˈzɜ:vz] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz][wʌn]
How brining preserves vegetables 1
如何 腌制 果酱 蔬菜 1

盐水腌制如何保存蔬菜 1

[ɪˈkwɪpmənt] [fɔ:(r); fə(r)][ˈbraɪnɪŋ][ænd; ənd] [ˈpɪklɪŋ] [tu:ˈtu:]
Equipment for brining and pickling 2
设备 为了 腌制 和 腌制 2

腌制和泡菜设备 2

[səˈplaɪz] [fɔ:(r); fə(r)][ˈbraɪnɪŋ][ænd; ənd] [ˈpɪklɪŋ] [fɔ:r]
Supplies for brining and pickling 4
补给品 为了 腌制 和 腌制 4

腌制和泡菜所需用品 4

[ˈkju:kʌmbə(r)] [ˈpɪklz] [faɪv]
Cucumber pickles 5
黄瓜 泡菜 5

黄瓜泡菜 5

[sɔ:lt] [ˈpɪklz] [faɪv]
Salt pickles 5
盐 泡菜 5

盐渍泡菜 5

[ˈsaʊə(r)] [ˈpɪklz] [ˈsevən]
Sour pickles 7
酸的 泡菜 7

酸黄瓜 7

[ˈswi:t] [ˈpɪklz] [eɪt]
Sweet pickles 8
甜的 泡菜 8

甜腌黄瓜 8

[dɪl] [ˈpɪklz] [eɪt]
Dill pickles 8
莳萝 泡菜 8

莳萝泡菜 8

[mɪkst] [ˈpɪklz] -
Mixed pickles 10
混合 泡菜 -

什锦泡菜 10

[ˈsaʊəkraʊt] -
Sauerkraut 10
酸菜 -

酸菜 10

[ˈfɜːmenˈteɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ˈsɔːlɪŋ] [ɒv; əv][ˈvedʒtəb(ə)lz][ˈʌðə(r)][ðæn; ðən] , [ˈkjuːkʌmbəz] [ænd; ənd] [ˈkæbɪdʒ]
Fermentation and salting of vegetables other than , cucumbers and cabbage
发酵 和 盐 的 蔬菜 其他 比 , 黄瓜 和 卷心菜
-
11
-

除黄瓜和卷心菜以外的其他蔬菜的发酵和盐渍 11

[ˈkɔːzɪz] [ɒv; əv][ˈfeɪljə(r)] -
Causes of failure 12
原因 的 失败 -

失败原因 12

[ˈkʌləɪŋ] [ænd; ənd] [ˈhɑːdnɪŋ] [ˈeɪdʒənts] -
Coloring and hardening agents 14
染色 和 硬化 代理人 -

着色剂和硬化剂 14

[ˈteɪblz] [ænd; ənd] [ˈtestz] -
Tables and tests 14
表格 和 测试 -

表格和测试 14

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[ˌæɪˈðoʊ] [ˈeksələnt] [ˈpɪklz] [kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [ɒn][ðə; ði] [ˈmɑːkɪt] [æt; ət][ɔːl] [ˈsiːz(ə)nz] [ɒv; əv]
LTHOUGH excellent pickles can be bought on the market at all seasons of
虽然 出色的 泡菜 能 是 买 在 这 市场 在 全部 季节 的
[ðə; ði][jɪə(r)] ,
the year ,
这 年 ,

虽然一年四季都能在市场上买到优质的腌菜，

[ˈmeni] [ˈhaʊswaɪvz] [prɪˈfɜː(r)][tuː; tə] [ˈmɜːk] [ðəə(r)] [əʊn] ,
many housewives prefer to make their own ,
许多 家庭主妇 更喜欢 到 制作 他们的 自己的 ,

许多家庭主妇更喜欢自己制作。

[pə'tɪkjələli] [wen] [ðeə(r)] [həʊm] ['ga:dnz] [ə'fɔ:d] [ə; eɪ] ['plentɪf(ə)l] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] ['kju:kʌmbəz] .
particularly when their home gardens afford a plentiful supply of cucumbers .
特别 什么时候 他们的 家 花园 买得起 一个 丰富 供应 的 黄瓜 .

尤其是当他们的自家花园能提供充足的黄瓜时。

['braɪnɪŋ] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] [wei] [tu:; tə] [seɪv] ['sɜ:pləs] ['kju:kʌmbəz] [ðæt] [kæn; kən] [nɒt] [bi:; bi] [ju:st] [ɔ:(r)]
Brining is a good way to save surplus cucumbers that can not be used or
腌制 是 一个 好的 方式 到 节省 剩余 黄瓜 那 能 不是 是 用过的 或者
['redɪli] [səʊld] [ɪn] [ðə; ði] [freɪ] [stɜ:t] .
readily sold in the fresh state .
容易 卖 在 这 新鲜的 状态 .

腌制是一种很好的保存剩余黄瓜的方法，这些黄瓜不能以新鲜状态使用或轻易出售。

[ɪn'sted] [ɒv; əv] ['letɪŋ] [ðem; ðəm] [gəʊ] [tu:; tə] [weɪst] [aɪ 'ti:] [ɪz] ['veri] ['i:zi] [tu:; tə] [kjʊə(r)] [ðem; ðəm] ,
Instead of letting them go to waste it is very easy to cure them ,
反而 的 出租 他们 去 到 浪费 它 是 非常 简单的 到 治愈 他们 ,
与其任其浪费，不如轻松治愈它们。

['ɑ:ftə(r)] [wɪt] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [held] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] [ɔ:(r)] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [kæn; kən] [bi:; bi] [səʊld]
after which they may be held as long as desired or until they can be sold
后 哪个 他们 可能 是 握住 作为 长的 作为 想要的 或者 直到 他们 能 是 卖
[tu:; tə] [əd'vɑ:ntrɪdʒ] ,
to advantage ,
到 优势 ,

之后，它们可以根据需要持有，或者直到能够以有利可图的价格出售为止。

['aɪðə(r)] [ɪn] ['ləʊk(ə)l] ['mɑ:rkɪts] [ɔ:(r)] [tu:; tə] ['pɪkl] [ˌmænju'fæktʃərəz] .
either in local markets or to pickle manufacturers .
任何一个 在 当地的 市场 或者 到 泡菜 制造商 .

要么销往当地市场，要么销往腌菜生产商。

[ðʌs] ['groʊərz] [ɑ:(r); ə(r)] [prə'tektɪd] [ə'genst] [lɒs] [baɪ] [ˌəʊvəprə'dʌkʃn] [ɔ:(r)] [frɒm; frəm] [ɪnə'bɪləti] [tu:; tə]
Thus growers are protected against loss by overproduction or from inability to
因此 种植者 是 受保护 反对 损失 经过 生产过剩 或者 从 无力 到
['spi:dəli] ['mɑ:kit] [ə; eɪ] ['perɪʃəb(ə)l] [krɒp] ,
speedily market a perishable crop ,
迅速地 市场 一个 易腐烂的 庄稼 ,

因此，种植者可以免受因产量过剩或无法及时销售易腐烂作物而造成的损失。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['pɪkl] ['mɑ:kit] [rɪ'si:vz] [ðə; ði] ['benɪfɪt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['stedɪ] [sə'plaɪ] .
and the pickle market receives the benefit of a steady supply .
和 这 泡菜 市场 接收 这 益处 的 一个 稳定的 供应 .

腌菜市场因此受益于稳定的供应。

[haʊ] ['braɪnɪŋ] [prɪ'zɜ:vz] ['vedʒtəb(ə)lz]
HOW BRINING PRESERVES VEGETABLES
如何 腌制 果酱 蔬菜

盐渍法如何保存蔬菜

[wen] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑ:(r); ə(r)] [pleɪst] [ɪn] [braɪn] [ðə; ði] [dʒu:s] [ænd; ənd] ['sɒljəb(ə)l] [mə'tɪəriəl] [kən'teɪnd] [ɪn]
When vegetables are placed in brine the juices and soluble material contained in
什么时候 蔬菜 是 放置 在 盐水 这 果汁 和 可溶 材料 包含 在
[ðem; ðəm] [ɑ:(r); ə(r)] [drɔ:n] [aʊt] [baɪ] [ðə; ði] [fɔ:s] [nəʊn] [æz; əz] [ɒz'məʊsɪs] .
them are drawn out by the force known as osmosis .
他们 是 绘制 出去 经过 这 力量 已知 作为 渗透作用 .

当蔬菜放入盐水中时，其中所含的汁液和可溶性物质会通过渗透作用被吸出。

[ðə; ði] [fə'mentəbəl] ['ʊgə(r)] ['prez(ə)nt] [ɪn] [ɔ:l] [fru:ts] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
The fermentable sugar present in all fruits and vegetables ,
这 可发酵的 糖 展示 在 全部 水果 和 蔬菜 ,

存在于所有水果和蔬菜中的可发酵糖

[wɪtʃ] [ɪz][wʌn][ɒv; əv][ðə; ði]['sɒljəb(ə)l] ['sʌbstəns] [ɪk'stræktɪd][baɪ][ɒz'mɒtɪk]['ækʃ(ə)n] ,
which is one of the soluble substances extracted by osmotic action ,
哪个 是 一 的 这 可溶 物质 提取 经过 渗透压 行动 ;
它是通过渗透作用提取的可溶性物质之一。

[sɜːrvz] [æz; əz] [fuːd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['læktɪk] - ['æsɪd][bæk'tɪəriə] [wɪtʃ] [breɪk] [aɪ 'tiː] [daʊn] ['ɪntuː]['læktɪk]
serves as food for the lactic - acid bacteria which break it down into lactic
服务 作为 食物 为了 这 乳酸 - 酸 细菌 哪个 休息 它 向下 进入 乳酸
['æsɪd][ænd; ənd]['sɜːt(ə)n] ['vɒlətaɪl] ['æsɪd] .
acid and certain volatile acids .
酸 和 肯定 易挥发的 酸 .
可作为乳酸菌的食物，乳酸菌可将其分解为乳酸和某些挥发性酸。

[ɪn][sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)lɪz] , [laɪk] ['kjuːklʌmbəz] [ænd; ənd] ['kæbɪdʒ] ,
In some vegetables , like cucumbers and cabbage ,
在 一些 蔬菜 , 喜欢 黄瓜 和 卷心菜 ,
有些蔬菜，比如黄瓜和卷心菜，

[weə(r)] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['æmplɪ] [ænd; ənd]['ʌðə(r)][kən'dɪʃ(ə)nɪz][ɑː(r); ə(r)]['feɪvərəb(ə)l][tuː; tə]
where the supply of sugar is ample and other conditions are favorable to
在哪里 这 供应 的 糖 是 充足 和 其他 状况 是 有利 到
[ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv][ðə; ði]['læktɪk][bæk'tɪəriə] ,
the growth of the lactic bacteria ,
这 生长 的 这 乳酸 细菌 ,
在糖分供应充足且其他条件有利于乳酸菌生长的地方，

[ə; eɪ][dɪ'saɪdɪd]['æsɪd][fɔː'meɪʃ(ə)n] [teɪks] [pleɪs] , ['kɒnstɪtjuːtɪŋ] [ə; eɪ][dɪ'stɪŋkt] [fɜːmen'teɪʃ(ə)n] .
a decided acid formation takes place , constituting a distinct fermentation .
一个 决定 酸 形成 需要 地方 , 构成 一个 清楚的 发酵 .
会产生明显的酸，构成明显的发酵过程。

[ðə; ði]['æsɪd][braɪn] [ðʌs] [fɔːmɪd] [æktɪs][ə'pɒn][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lɪ] [tɪ'ʃuːz] , ['brɪŋɪŋ] [ə'baʊt][ðə; ði]
The acid brine thus formed acts upon the vegetable tissues , bringing about the
这 酸 盐水 因此 形成 行为 之上 这 蔬菜 组织 , 带来 关于 这
[tʃeɪndʒɪz][ɪn]['kʌlə(r)] ,
changes in color ,
变化 在 颜色 ,
由此形成的酸性盐水作用于植物组织，引起颜色变化。

[teɪst] , [ænd; ənd]['tekstʃə(r)] [wɪtʃ] [mɑːk][ðə; ði] ['pɪkld] [steɪt] .
taste , and texture which mark the pickled state .
品尝 , 和 质地 哪个 标记 这 腌制 状态 .
腌制食品特有的味道和口感。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [ə; eɪ][sə'luːʃ(ə)n][ɒv; əv][sɔːlt][ɪz] [juːst] ,
As a rule , a solution of salt is used ,
作为 一个 规则 , 一个 解决方案 的 盐 是 用过的 ,
通常情况下，会使用盐溶液。

[ɔːl'dəʊ] [sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)lɪz] ['kwɪkli] [ɡɪv] [ʌp] ['rʌʃ] ['mɔɪstʃə(r)][tuː; tə] [kən'vɜːt] [draɪ][sɔːlt]['ɪntuː]
although some vegetables quickly give up enough moisture to convert dry salt into
虽然 一些 蔬菜 迅速地 给 向上 足够的 水分 到 转变 干燥 盐 进入
[braɪn] .
brine .
盐水 .
虽然有些蔬菜会很快释放出足够的水分，将干盐转化为盐水。

[sɔːlt][ˈɔːlsəʊ][ˈhɑːd(ə)n][ɔː(r)] [meɪks] [fɜːm][ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lz] [pleɪst] [ɪn][braɪn][ænd; ənd] [tʃeks] [ðə; ði]
Salt also hardens or makes firm the vegetables placed in brine and checks the
盐 还 硬化 或者 制作 公司 这 蔬菜 放置 在 盐水 和 检查 这
[ˈækʃ(ə)n][pʊv; əv][ˈɔːrgə,nɪzəmz] [wɪtʃ] [maɪt] [ˈʌðəwaɪz] [dɪˈstrɔɪ] [ðə; ði][plɑːnt] [tˈɪjuːz] . « [tuːˈtuː]
action of organisms which might otherwise destroy the plant tissues . « 2
行动 的 生物 哪个 可能 否则 破坏 这 植物 组织 . « 2

盐还能使浸泡在盐水中的蔬菜变硬或变脆，并抑制可能破坏植物组织的微生物的活动。

» [ˈkæbɪdʒ] [ɪz] [wel] [prɪˈzɜːvd] [ɪn][ɪts] [əʊn] [braɪn][ɪn][ðə; ði] [fɜːm] [pʊv; əv] [ˈsaʊəkraʊt] .
» **Cabbage is well preserved in its own brine in the form of sauerkraut .**
» 卷心菜 是 出色地 保存完好 在 它是自己的 盐水 在 这 形式 的 酸菜 .
»卷心菜用自身的盐水腌制后可以很好地保存成酸菜。

[ˈʌðə(r)][ˈvedʒtəb(ə)lz][ænd; ənd][sʌm; səm] [fruːts] [meɪ] , [ˈʌndə(r)][ˈsɜːt(ə)n] [kənˈdɪʃ(ə)nz] , [biː; bi] [ˌiːkəˈnɒmɪkli]
Other vegetables and some fruits may , under certain conditions , be economically
其他 蔬菜 和 一些 水果 可能 , 在下面 肯定 状况 , 是 经济上
[prɪˈzɜːvd] [baɪ][ˈbraɪnɪŋ] .
preserved by brining .
保存完好 经过 腌制 .

其他蔬菜和一些水果在特定条件下可以通过盐渍法经济有效地保存。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [haʊˈevə(r)] , [ˈkænɪŋ] [ɪz] [ˈprefrəb(ə)l] [fɜː(r); fə(r)] [ðɪːz] [ˈprɒdʌkts] ,
As a rule , however , canning is preferable for these products ,
作为 一个 规则 , 然而 , 罐头 是 优选 为了 这些 产品 ,
但一般来说，罐装是这些产品的最佳选择。

[brɪˈkæz; brɪˈkɒz] [fuːd] [ˈvæljuːz][ænd; ənd][ˈnætʃ(ə)rəl] [ˈfleɪvəz] [ɑː(r); ə(r)][ˈbetə(r)] [prɪˈzɜːvd] [baɪ] [ðæt] [ˈmeθəd] .
because food values and natural flavors are better preserved by that method .
因为 食物 值 和 自然的 口味 是 更好的 保存完好 经过 那 方法 .
因为这种方法能更好地保留食物的营养价值和天然风味。

[læk] [pʊv; əv][taɪm] , [ə; eɪ] [ˈɔːtɪdʒ] [pʊv; əv][kænz] ,
Lack of time , a shortage of cans ,
缺少 的 时间 , 一个 短缺 的 罐头 ,
时间不够，罐头短缺，

[ɔː(r)][æn; ən] [əʊvəˈsəplaɪ] [pʊv; əv] [rɔː] [məˈtɪəriəl] [meɪ] [ˈdʒʌstɪfaɪ][ðə; ði] [ˌprezəˈveɪʃ(ə)n] [pʊv; əv][ˈvedʒtəb(ə)lz]
or an oversupply of raw material may justify the preservation of vegetables
或者 一个 供应过剩 的 生的 材料 可能 证明合法 这 保存 的 蔬菜
[ˈʌðə(r)][ðæn; ðən] [ˈkjuːkʌmbəz] [ænd; ənd] [ˈkæbɪdʒ] [baɪ][ˈkjʊəɪŋ][ɪn][braɪn] .
other than cucumbers and cabbage by curing in brine .
其他 比 黄瓜 和 卷心菜 经过 养护 在 盐水 .

或者，原材料过剩可能成为保存黄瓜和卷心菜以外的蔬菜的合理理由，即用盐水腌制。

[ɪˈkwɪpmənt] [fɜː(r); fə(r)] [ˈbraɪnɪŋ] [ænd; ənd] [ˈpɪklɪŋ]
EQUIPMENT FOR BRINING AND PICKLING
设备 为了 腌制 和 腌制
腌制和泡菜设备

[stəʊn] [dʒɜːɑːz][ɑː(r); ə(r)][ðə; ði][məʊst] [kənˈviːnɪənt] [ænd; ənd][dɪˈzʌɪərəb(ə)l] [rɪˈseptəklz] ([fɪg] . [wʌn])
Stone jars are the most convenient and desirable receptacles (fig . 1)
石头 罐子 是 这 最多 方便的 和 理想 容器 (如图 . 1)
石罐是最方便、最理想的容器（图1）

[fɜː(r); fə(r)] [ˈmeɪkɪŋ] [smɔːl] [kˈwɒntɪtɪz] [pʊv; əv] [ˈpɪklz] .
for making small quantities of pickles .
为了 制作 小的 数量 的 泡菜 .
用于制作少量泡菜。

[ˈstəʊnweə(r)][ɪz] [mʌtʃ] [mɔː(r)] [ˈiːzəli] [kept] [kliːn] [ænd; ənd] [əbˈzɔːbs] [əbˈdʒekʃənəbl̩] [ˈəʊdəz][ænd; ənd]
Stoneware is much more easily kept clean and absorbs objectionable odors and
石器 是 很多 更多的 容易地 保留 干净的 和 吸收 令人反感的 气味 和
[ˈfleɪvəz] [tuː; tə][ə; eɪ][smɔːlə(r)][ɪkˈstent][ðæn; ðən] [wʊd] .
flavors to a smaller extent than wood .
口味 到 一个 较小的 程度 比 木头 .
陶器比木器更容易保持清洁，而且吸收异味和难闻味道的程度也更小。

[streɪt] - [saɪd] , [ˈəʊpən] - [tɒp][dʒˈɑːz] , [wɪtʃ] [kʌm] [ɪn] [ˈpræktɪkli] [ɔːl][ˈsaɪzɪz] , [frɒm; frəm][wʌn][tuː; tə]
Straight - side , open - top jars , which come in practically all sizes , from 1 to
直的 - 边 , 打开 - 顶部 罐子 , 哪个 来 在 几乎 全部 尺寸 , 从 1 到
- [ˈgælənz] ,
20 gallons ,
- 加仑 ,
直筒型、敞口罐，几乎涵盖所有尺寸，从 1 加仑到 20 加仑不等。

[ɑː(r); ə(r)][best][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈpɜːpəs] .
are best for this purpose .
是 最好的 为了 这 目的 .
最适合用于此目的。

[ðəʊz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][dəˈrekʃ(ə)nz][ˈɡɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] [ˈbʊlətɪn] [ɑː(r); ə(r)][fɔːr] - [ˈgælən][dʒˈɑːz] [wɪtʃ]
Those used for the directions given in this bulletin are 4 - gallon jars which
那些 用过的 为了 这 方向 给定 在 这 公告 是 4 - 加仑 罐子 哪个
[həʊld][əˈbaʊt] - [paʊndz] ([wʌn] - [fɔːθ] [ˈbʊʃl]) [ɒv; əv] [ˈkjuːkʌmbəz] .
hold about 12 pounds (one - fourth bushel) of cucumbers .
抓住 关于 - 磅 (一 - 第四 蒲式耳) 的 黄瓜 .
本公告中给出的说明所使用的罐子是 4 加仑的罐子，大约可以装 12 磅（四分之一蒲式耳）黄瓜。

[ɪf] [ˈəʊnli] [ˈveri] [smɔːl] [kˈwɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [ˈpɪklz] [ɑː(r); ə(r)][pʊt] [ʌp] , [waɪd] - [maʊθ] [ˈbɒtlz] [ɔː(r)][ɡlɑːs]
If only very small quantities of pickles are put up , wide - mouth bottles or glass
如果 仅有的 非常 小的 数量 的 泡菜 是 放 向上 , 宽的 - 嘴 瓶子 或者 玻璃
[dʒˈɑːz] [wɪl] [duː; də] .
jars will do .
罐子 将要 做 .
如果只腌制少量泡菜，广口瓶或玻璃罐就可以了。

[fɪɡ] .
Fig :
如图 :
如图。

[wʌn] . — [sʌm; səm][ˈsuːtəb(ə)l][kənˈteɪnə(r)z][fɔː(r); fə(r)][həʊm] - [braɪnd] [ˈprɒdʌkts]
1 . — Some suitable containers for home - brined products
1 . — 一些 合适的 容器 为了 家 - 盐水浸泡 产品
1.—一些适合盛放自制腌制产品的容器

[ˈwɔːtə(r)] - [taɪt] [kegz] [ɔː(r)] [ˈbærəlz] [ɑː(r); ə(r)][best][fɔː(r); fə(r)] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈlɑːdʒə(r)] [kˈwɒntɪtɪz] [ɒv; əv] [ˈpɪklz]
Water - tight kegs or barrels are best for making larger quantities of pickles
水 - 紧的 酒桶 或者 桶 是 最好的 为了 制作 更大的 数量 的 泡菜
.
.
.
制作大量泡菜最好使用密封性好的桶或罐。

[ðəʊz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][dəˈrekʃ(ə)nz][ˈɡɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] [ˈbʊlətɪn] [ɑː(r); ə(r)] [ˈbærəlz] [ˈhəʊldɪŋ] [frɒm; frəm]
Those used for the directions given in this bulletin are barrels holding from
那些 用过的 为了 这 方向 给定 在 这 公告 是 桶 保持 从
- [tuː; tə] - [ˈgælənz] .
40 to 45 gallons .
- 到 - 加仑 .
本公告中给出的说明所使用的桶容量为 40 至 45 加仑。

[ðeɪ] [mʌst; məst][fɜːst][biː; bi] [wɒʃt] , [ɔː(r)] [ˈpɒsəbli] [tʃɑːd] , [tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ɔːl][ˌʌndɪˈzaɪərəb(ə)]
They must first be washed , or possibly charred , to remove all undesirable
他们 必须 第一的 是 洗过 , 或者 可能 烧焦的 , 到 消除 全部 不理想的
[ˈəʊdəz][ænd; ənd] [ˈfleɪvəz] .
odors and flavors .
气味 和 口味 .

首先必须清洗，或者可能需要烧焦，以去除所有不好的气味和味道。

[ˌʌndɪˈzaɪərəb(ə)] [ˈfleɪvəz] [meɪ] [biː; bi] [rɪˈmuːvd] [baɪ][ˈjuːzɪŋ] [səˈlʊʃən] [ɒv; əv] [ˈpɒtæʃ] [ɔː(r)][ˈsəʊdə] [laɪ] .
Undesirable flavors may be removed by using solutions of potash or soda lye .
不理想的 口味 可能 是 已移除 经过 使用 解决方案 的 钾肥 或者 苏打 碱液 .
可以使用氢氧化钾溶液或碱液去除不良味道。

[ə; eɪ] [strɒŋ] [səˈluːʃ(ə)n][ɒv; əv] [laɪ] [ʃʊd; ʃəd] [rɪˈmeɪn] [ɪn][ðə; ði] [ˈbærəl] [fɔː(r); fə(r)] [ˈsevrəl] [kleɪz] ,
A strong solution of lye should remain in the barrel for several clays ,
一个 强的 解决方案 的 碱液 应该 保持 在 这 桶 为了 一些 粘土 ,
桶内应保留浓碱液数小时。

[ˈɑːftə(r)] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ˈbærəl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈθʌrəli] [səʊkt] [ænd; ənd] [wɒʃt] [wɪð] [hɒt][ˈwɔːtə(r)]
after which the barrel should be thoroughly soaked and washed with hot water
后 哪个 这 桶 应该 是 彻底 浸泡过 和 洗过 和 热的 水
[ʌnˈtɪl][ðə; ði] [laɪ] [ɪz] [rɪˈmuːvd] .
until the lye is removed .
直到 这 碱液 是 已移除 .

之后应将木桶彻底浸泡并用热水清洗，直到碱液被去除。

[bɔːdz] [əˈbaʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] [meɪk] [ðə; ði][best] [ˈkʌvəz] .
Boards about an inch thick make the best covers .
板 关于 一个 英寸 厚的 制作 这 最好的 封面 .
厚度约为一英寸的木板最适合做封面。

[ðiːz] [meɪ] [biː; bi][ɒv; əv][ˈeni] [kaɪnd][ɒv; əv] [wʊd] , [ɪkˈsept] [ˈjeləʊ] [ɔː(r)] [pɪtʃ] [paɪn] ,
These may be of any kind of wood , except yellow or pitch pine ,
这些 可能 是 的 任何 种类 的 木头 , 除了 黄色的 或者 沥青 松树 ,
这些木材可以是任何种类的木材，但黄松或火炬松除外。

[wɪtʃ] [wʊd] [gɪv] [ðə; ði] [ˈpɪklz] [æn; ən][ˌʌndɪˈzaɪərəb(ə)][ˈfleɪvə(r)] .
which would give the pickles an undesirable flavor .
哪个 会 给 这 泡菜 一个 不理想的 味道 .
这会使泡菜产生不好的味道。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][frɒm; frəm][wʌn][tuː; tə][tuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] [les] [ɪn][daɪˈæmɪtə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði][ɪnˈsaɪd]
They should be from 1 to 2 inches less in diameter than the inside
他们 应该 是 从 1 到 2 英寸 较少的 在 直径 比 这 里面
[ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑː(r)][ɔː(r)][ˈbærəl] ,
of the jar or barrel ,
的 这 罐 或者 桶 ,
它们的直径应该比罐子或桶的内径小1到2英寸。

[səʊ] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [ˈiːzəli] [rɪˈmuːvd] .
so that they may be easily removed .
所以 那 他们 可能 是 容易地 已移除 .
这样它们就可以很容易地被移除。

[ˈdɪpɪŋ] [ðə; ði] [ˈkʌvəz] [ɪn][ˈpærəfɪn] [ænd; ənd] [ðen] [ˈbɜːnɪŋ] [ðem; ðəm][ˈəʊvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fleɪm] [fɪlz]
Dipping the covers in paraffin and then burning them over with a flame fills
浸渍 这 封面 在 石蜡 和 然后 燃烧 他们 超过 和 一个 火焰 填充
[ðə; ði] [pɔːrɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [wʊd] ,
the pores of the wood ,
这 毛孔 的 这 木头 ,
将木皮浸入石蜡中，然后用火焰烧灼，可以填满木材的毛孔。

[ðʌs] [ˈmeɪkɪŋ] [ˌaɪ ˈti:] [kəmˈpærətɪvli] [ˈi:zi] [tu:; tə] [ki:p] [ðem; ðəm] [kli:n] .
thus making it comparatively easy to keep them clean .
因此 制作 它 比较 简单的 到 保持 他们 干净的 .
因此，保持它们的清洁相对容易。

[ˈhevi] [ˈplɛts] [ɒv; əv][ˈsu:təb(ə)l][saɪz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] [ɪnˈsted] [ɒv; əv] [bɔ:dz] [æz; əz] [ˈkʌvəz] [fɔ:(r); fə(r)]
Heavy plates of suitable size may be used instead of boards as covers for
重的 盘子 的 合适的 尺寸 可能 是 用过的 反而 的 板 作为 封面 为了
[smɔ:l] [kənˈteɪnə(r)z] . « [θri:]
small containers . « **3**
小的 容器 . « 3
可以使用尺寸合适的厚重金属板代替木板作为小型容器的盖子。« 3

» [ə; eɪ] [kli:n] [waɪt] [klɒθ] [ɪz][ˈɒf(ə)n] [ˈni:dɪd] [tu:; tə][ˈkʌvə(r)][ðə; ði][məˈtɪəriəl][ɪn][ðə; ði][dʒɑ:(r)][ɔ:(r)] [ˈbærəl]
» **A clean white cloth is often needed to cover the material in the jar or barrel**
» 一个 干净的 白色的 布 是 经常 需要 到 覆盖 这 材料 在 这 罐 或者 桶
.
.
.
»通常需要一块干净的白布来覆盖罐子或桶里的物料。

[tu:] [ɔ:(r)] [θri:] [ˈθɪknəs] [ɒv; əv] [ˈtʃi:zklɒθ] [ɔ:(r)] [ˈmʌzlɪn] , [kʌt] [ɪn][ˈsɜ:kjələ(r)] [fɔ:m] ,
Two or three thicknesses of cheesecloth or muslin , cut in circular form ,
二 或者 三 厚度 的 纱布 或者 细棉布 , 切 在 圆 形式 ,
两三层纱布或细棉布，裁剪成圆形，

[ænd; ənd][əˈbaʊt][saɪks] [ˈɪntʃɪz] [ˈlɑ:dʒə(r)][ɪn][dɑːˈæmɪtə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði][ɪnˈsaɪd][ɒv; əv][ðə; ði][rɪˈseptək(ə)l] ,
and about 6 inches larger in diameter than the inside of the receptacle ,
和 关于 6 英寸 更大的 在 直径 比 这 里面的 的 这 容器 ,
[meɪks] [ə; eɪ][ˈsu:təb(ə)l] [ˈkʌvərɪŋ] .
makes a suitable covering .
制作 一个 合适的 覆盖 .
直径比容器内径大 6 英寸左右，可以作为合适的盖子。

[ˈsʌmtaɪmz] [greɪp] , [bi:t] , [ɔ:(r)] [ˈkæbɪdʒ] [li:vz] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈpɜ:pəs] .
Sometimes grape , beet , or cabbage leaves are used for this purpose .
有时 葡萄 , 甜菜 , 或者 卷心菜 树叶 是 用过的 为了 这 目的 .
有时也会使用葡萄叶、甜菜叶或卷心菜叶。

[greɪp] [li:vz] [ɑ:(r); ə(r)][ə; eɪ] [gʊd] [ˈkʌvərɪŋ] [fɔ:(r); fə(r)] [dɪl] [ˈpɪklz] , [ænd; ənd] [ˈkæbɪdʒ] [li:vz]
Grape leaves are a good covering for dill pickles , and cabbage leaves
葡萄 树叶 是 一个 好的 覆盖 为了 莳萝 泡菜 , 和 卷心菜 树叶
[fɔ:(r); fə(r)] [ˈsaʊəkraʊt] .
for sauerkraut .
为了 酸菜 .
葡萄叶是腌黄瓜的好外皮，卷心菜叶是酸菜的好外皮。

[ɪn] [əˈdɪf(ə)n] [tu:; tə][ðə; ði][dʒˈɑ:z] , [krɒk] , [ɔ:(r)][kegz] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [ˈpɪklz] [ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] ,
In addition to the jars , crocks , or kegs in which the pickles are made ,
在 添加 到 这 罐子 , 陶罐 , 或者 酒桶 在 哪个 这 泡菜 是 制成 ,
除了用来制作泡菜的罐子、陶罐或木桶之外，

[tu:ˈtu:] - [kwɔ:t] [glɑ:s] [dʒˈɑ:z][ɑ:(r); ə(r)] [ˈni:dɪd] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈpækɪŋ] [ðə; ði] [ˈfɪnɪʃt] [ˈprɒdʌkt] .
2 - quart glass jars are needed for packing the finished product .
2 - 夸脱 玻璃 罐子 是 需要 为了 包装 这 完成的 产品 .
需要使用 2 夸脱的玻璃罐来包装成品。

[ɪf] [kɔːrks][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['siːlɪŋ] [sʌtʃ] [kən'teɪnə(r)z] , [ðeɪ] [ʊd; ʒəd][fɜːst][biː; bi] [dɪp] [ɪn]
If corks are used for sealing such containers , they should first be dipped in
如果 软木塞 是 用过的 为了 密封 这样的 容器 , 他们 应该 第一的 是 浸入 在
[hɒt] ['pærəfɪn] .
hot paraffin .
热的 石蜡 .

如果用软木塞密封这类容器，应先将软木塞浸入热石蜡中。

[wen] ['vedʒtəb(ə)lɪz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [fə'mentɪd] [ɪn][ə; eɪ] [wiːk] [braɪn][ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi][kept]
When vegetables which have been fermented in a weak brine are to be kept
什么时候 蔬菜 哪个 有 到过 发酵 在 一个 虚弱的 盐水 是 到 是 保留
[fɔː(r); fə(r)] ['eni] [lenkθ; lenθ][ʌv; əv] [taɪm] ,
for any length of time ,
为了 任何 长度 的 时间 ,

当用稀盐水发酵的蔬菜需要保存一段时间时，

[eə(r)][mʌst; məst][biː; bi][ɪk'skluːdɪd][frɒm; frəm][ðem; ðəm] .
air must be excluded from them .
空气 必须 是 排除 从 他们 :

必须排除空气进入其中。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [baɪ] ['siːlɪŋ] [ðə; ði][kən'teɪnə(r)z] [wɪð] ['pærəfɪn] , ['biːzwæks] , [ɔː(r)][ɔɪl] .
This may be done by sealing the containers with paraffin , beeswax , or oil .
这 可能 是 完毕 经过 密封 这 容器 和 石蜡 , 蜂蜡 , 或者 油 .
这可以通过用石蜡、蜂蜡或油密封容器来实现。

['pærəfɪn] , [ðə; ði] [tʃiːpɪst] [ænd; ənd] ['prɒbəbli] [ðə; ði][best][ʌv; əv] [ðiːz] [θriː] ['sʌbstəns] ,
Paraffin , the cheapest and probably the best of these three substances ,
石蜡 , 这 最便宜 和 大概 这 最好的 的 这些 三 物质 ,
石蜡是这三种物质中最便宜，也可能是其中最好的。

[ɪz] ['iːzəli] ['hændld] [ænd; ənd] ['redɪli] ['sepəreɪtɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['pɪklz] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]
is easily handled and readily separated from the pickles when they are
是 容易地 处理 和 容易 分开 从 这 泡菜 什么时候 他们 是
[rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði][kən'teɪnə(r)z] .
removed from the containers .
已移除 从 这 容器 .
从容器中取出时，很容易将其与泡菜分离。

[tuː; tə] [rɪ'muːv] ['eni] [dɜːt] , [ðə; ði] ['pærəfɪn] [ʊd; ʒəd][biː; bi] ['hiːtɪd] [ænd; ənd] [streɪnd] [θruː] ['sevrəl]
To remove any dirt , the paraffin should be heated and strained through several
到 消除 任何 污垢 , 这 石蜡 应该 是 加热 和 紧张 通过 一些
[θɪknəs] [ʌv; əv] ['tʃiːzklɒθ] .
thicknesses of cheesecloth .
厚度 的 纱布 .
为了去除任何污垢，应将石蜡加热，然后用几层纱布过滤。

为了去除任何污垢，应将石蜡加热，然后用几层纱布过滤。

[ðʌs] [ðə; ði] ['pærəfɪn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] ['əʊvə(r)][ænd; ənd]['əʊvə(r)] [ə'gen] .
Thus the paraffin may be used over and over again .
因此 这 石蜡 可能 是 用过的 超过 和 超过 再次 .
因此，石蜡可以反复使用。

[ðə; ði] [kliːn] ['pærəfɪn] [ɪz] ['meltɪd] [ænd; ənd] [pɔː] ['əʊvə(r)][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['pɪklz] [ɪn]
The clean paraffin is melted and poured over the surface of the pickles in
这 干净的 石蜡 是 融化 和 倾倒 超过 这 表面 的 这 泡菜 在
[k'wɒntɪtɪz] [sə'fɪ(ə)nt] [tuː; tə] [meɪk] ,
quantities sufficient to make ,
数量 充足的 到 制作 ,
将干净的石蜡熔化，然后浇在泡菜表面，用量要足够使泡菜表面光滑。

将干净的石蜡熔化，然后浇在泡菜表面，用量要足够使泡菜表面光滑。

[wen] ['hɑ:d(ə)nd] , [ə; eɪ]['sɒlɪd] ['kəʊtɪŋ] [ə'baʊt][hɑ:f][æn; ən] [ɪntʃ] ['θɪk] .
when hardened , a solid coating about half an inch thick .
什么时候 硬化 , 一个 坚硬的 涂层 关于 一半 一个 英寸 厚的 .
硬化后, 形成约半英寸厚的坚固涂层。

[weə(r)] [ðeə(r)][ɑ:(r); ə(r)] ['vɜ:mɪn] ,
Where there are vermin ,
在哪里 那里 是 害虫 ,
有害虫的地方,

[lɪdz][ʊd; ʃəd][bi;; bi] [pleɪst] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] ['pærəfɪn] [ɪn][dʒ'ɑ:z][ænd; ənd][ʼʌðə(r)] ['kʌnvəz] [ʊd; ʃəd][bi;; bi]
lids should be placed over the paraffin in jars and other covers should be
盖子 应该 是 放置 超过 这 石蜡 在 罐子 和 其他 封面 应该 是
[pleɪst] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] ['pærəfɪn] [ɪn][kegz] .
placed over the paraffin in kegs .
放置 超过 这 石蜡 在 酒桶 .
罐装石蜡应盖上盖子, 桶装石蜡应盖上其他盖子。

[ɪf] [ə'plaɪd] [brɪ'fɔ:(r)] ['æktɪv] [fɜ:men'teɪʃ(ə)n][hæz; həz] [stɒpt] ,
If applied before active fermentation has stopped ,
如果 应用 前 积极的 发酵 有 停止 ,
如果在活性发酵停止前施用,

[ðə; ðɪ] [si:l] [meɪ] [bi;; bi]['brəʊkən][baɪ][ðə; ðɪ][fɔ:'meɪʃ(ə)n][ɒv; əv][gæs] [brɪ'ləʊ] [ðə; ðɪ]['leɪə(r)] ,
the seal may be broken by the formation of gas below the layer ,
这 海豹 可能 是 破碎的 经过 这 形成 的 气体 以下 这 层 ,
该密封层下方形成气体可能会破坏密封。

['meɪkɪŋ] [,aɪ 'ti:] ['nesəsəri] [tu;; tə] [rɪ'mu:v] [ðə; ðɪ] ['pærəfɪn] , [hi:t] [,aɪ 'ti:] [ə'gen] ,
making it necessary to remove the paraffin , heat it again ,
制作 它 必要的 到 消除 这 石蜡 , 热 它 再次 ,
因此需要去除石蜡, 重新加热。

[ænd; ənd][wʌns][mɔ:(r)][pɔ:(r)][,aɪ 'ti:]['əʊvə(r)][ðə; ðɪ] ['sɜ:fɪs] .
and once more pour it over the surface .
和 一次 更多的 倒 它 超过 这 表面 .
然后再次将其浇在表面上。

[ɪn] ['meni] [keɪsɪz][ə; eɪ] [sefə] [ænd; ənd][ʼbetə(r)][plæn][fɔ:(r); fə(r)] [prɪ'zɜ:rv] ['vedʒtəb(ə)lɪz] [fə'mentɪd] [ɪn]
In many cases a safer and better plan for preserving vegetables fermented in
在 许多 案例 一个 更安全 和 更好的 计划 为了 保存 蔬菜 发酵 在
[ə; eɪ] [wi:k] [braɪn][ɪz][tu;; tə][træns'fɜ:(r)][ðə; ðɪ] ['pɪklɪd] ['prɒdʌkt] [tu;; tə] [glɑ:s] [dʒ'ɑ:z][æz; əz] [su:n] [æz; əz]
a weak brine is to transfer the pickled product to glass jars as soon as
一个 虚弱的 盐水 是 到 转移 这 腌制 产品 到 玻璃 罐子 作为 很快 作为
[fɜ:men'teɪʃ(ə)n][ɪz] [kəm'plɪtɪd] [ænd; ənd] [si:l] ['tɜ:tli] .
fermentation is completed and seal tightly .
发酵 是 完全的 和 海豹 紧紧 .

在许多情况下, 保存用稀盐水发酵的蔬菜更安全、更好的方法是, 发酵完成后立即将腌制产品转移到玻璃罐中并密封。
[ʼɔ:lməʊst] ['eniθɪŋ] [wɪtʃ] ['fə:nɪʃ] [ðə; ðɪ][rɪ'kwaiəd] ['preʃə(r)] [wɪl] [sɜ:v] [æz; əz][ə; eɪ] [weɪt] [tu;; tə]
Almost anything which furnishes the required pressure will serve as a weight to
几乎 任何事物 哪个 提供 这 必需的 压力 将要 服务 作为 一个 重量 到
[həʊld][ðə; ðɪ] [mæs] [daʊn] [ɪn][ə; eɪ][dʒɑ:(r)][ɔ:(r)][keg] .
hold the mass down in a jar or keg .
抓住 这 大量的 向下 在 一个 罐 或者 桶 .
几乎任何能提供所需压力的东西都可以作为重物, 将罐子或桶里的物体压住。

[kli:n] [stəʊnz] ([ɪk'sept] ['laɪmstəʊn]) [ænd; ənd] [brɪks] [ɑ:(r); ə(r)] [ˌrekə'mendɪd] .
Clean stones (except limestone) and bricks are recommended .
干净的 石头 (除了 石灰石) 和 砖块 是 受到推崇的 .
建议使用干净的石头（石灰石除外）和砖块。

如图。

2. 盐度计

当然，厨房秤和合适的液体计量容器是必不可少的。

盐度计是测量盐水盐度的仪器，非常有用。

虽然并非绝对必要，但在腌制过程中（图 1）。

按照这里给出的说明，无需使用此仪器即可制成所需浓度的盐水。

结果很容易核实，但是

盐水浓度不时发生的任何变化都可以通过盐度计检测出来。

盐度计刻度以 100 度为单位，表示盐浓度范围为 0‰、10‰ 和 10‰。

[ðə; ði] ['ri:diŋ] [fɔ:(r); fə(r)][pʊə(r)]['wɔ:tə(r)][æt; ət] 60° [ef] , ; [ænd; ənd] 100° , [wɪtʃ] ['ɪndɪkeɪts] [ə; eɪ]
the reading for pure water at 60° F , ; and 100° , which indicates a
这 阅读 为了 纯的 水 在 60° F , ; 和 100° , 哪个 表示 一个
[ˈsætʃəreɪtɪd][sɔ:lt][səˈlu:(ə)n] « [fɔ:r]
saturated salt solution « 4
饱和 盐 解决方案 « 4

纯水在 60°F 时的读数；以及 100°F，这表明是饱和盐溶液« 4

» (26½ [pə(r)][sent]) .
» (**26½ per cent**) .
» (26½ 每 中心) .

(26.5%)。

[ˈteɪb(ə)l][wʌŋ] ([peɪdʒ] -) [əʊz] [ðə; ði][rɪˈleɪ(ə)n] [brɪˈtwi:n] [ˌsæliˈnɒmɪtə(r)] ['rɪdɪŋ] [ænd; ənd][sɔ:lt]
Table 1 (page 14) shows the relation between salinometer readings and salt
桌子 1 (页 -) 演出 这 关系 之间 盐度计 阅读 和 盐
[pəˈsentɪdʒɪz] .
percentages .
百分比 .

表 1（第 14 页）显示了盐度计读数与盐百分比之间的关系。

[ɑ:(r); ə(r)][səʊld][fɔ:(r); fə(r)][əˈbaʊt] \$1 [i:tʃ] [baɪ][fɜ:mz] ['di:lɪŋ] [ɪn][ˈkemɪk(ə)l] [ˌæpəˈreɪtəs]
Salinometers are sold for about \$1 each by firms dealing in chemical apparatus
盐度计 是 卖 为了 关于 \$1 每个 经过 公司 处理 在 化学 设备
[ænd; ənd] [səˈplaɪz] .
and supplies .
和 补给品 .

盐度计由经营化学仪器和用品的公司出售，每个售价约为 1 美元。

[ə; eɪ][ˈʊgə(r)][haɪˈdrɒmɪtə(r)][ɪz] ['veri] ['ju:sf(ə)l][ɪn][ɔ:l] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] ['pɪklɪŋ] [wɜ:k] .
A sugar hydrometer is very useful in all canning and pickling work .
一个 糖 比重计 是 非常 有用 在 全部 罐头 和 腌制 工作 .
糖比重计在所有罐装和腌制工作中都非常有用。

[ˈaɪðə(r)][ðə; ði] [brɪks] [ɔ:(r)] ['bɔ:lɪŋ] [skeɪl] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] .
Either the Brix or Balling scale may be used .
任何一个 这 白利糖度 或者 鲍林 规模 可能 是 用过的 .

可以使用白利糖度或巴林糖度。

[bəʊθ] [ri:d] [dəˈrektli] [ɪn] [pəˈsentɪdʒɪz] [bʌv; əv][ˈʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ][pʊə(r)][ˈʊgə(r)][səˈlu:(ə)n] .
Both read directly in percentages of sugar in a pure sugar solution .
两个都 读 直接地 在 百分比 的 糖 在 一个 纯的 糖 解决方案 .
两者都直接读取纯糖溶液中糖的百分比。

[ə; eɪ] ['bɔ:lɪŋ] [haɪˈdrɒmɪtə(r)] , [ˈgrædʒueɪtɪd][frəm; frəm] 0° [tu:; tə] 70° ,
A Balling hydrometer , graduated from 0° to 70° ,
一个 鲍林 比重计 , 毕业 从 0° 到 70° ,
巴林比重计，刻度范围为0°至70°，

[ɪz][ə; eɪ] [kənˈvi:nɪənt] ['ɪnstɹəmənt] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] [tests] ['ɪndəˌkeɪtɪd][ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] .
is a convenient instrument for the tests indicated in this bulletin .
是 一个 方便的 乐器 为了 这 测试 表明的 在 这 公告 .
是进行本公告中所述测试的便捷仪器。

[səˈplaɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['braɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['pɪklɪŋ]
SUPPLIES FOR BRINING AND PICKLING
补给品 为了 腌制 和 腌制
腌制和泡菜用品

[sɔ:lt]
SALT
盐

盐

[ˈfaɪn] [ˈteɪb(ə)l] [sɔːlt] [ɪz] [nɒt] [ˈnesəsəri] .
Fine table salt is not necessary .
美好的 桌子 盐 是 不是 必要的 .

不需要精制食盐。

[wɒt] [ɪz] [nəʊn] [æz; əz] [ˈkɒmən] [ˈfaɪn] [sɔːlt] , [ɔː(r)] [ˈiːv(ə)n] [ˈkɔːrsər] [g'reɪdz] , [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
What is known as common fine salt , or even coarser grades , may be used .
什么 是 已知 作为 常见的 美好的 盐 , 或者 甚至 较粗糙 成绩 , 可能 是 用过的 .
可以使用普通的细盐, 甚至更粗的盐。

[keɪkt] [ɔː(r)] [ˈlʌmpi] [sɔːlt] [kæən; kən] [nɒt] [biː; bi] [ˈiːkwəli] [dɪˈstrɪbjʊːtɪd; ˈdɪstrɪbjʊːtɪd] .
Caked or lumpy salt can not be equally distributed .
蛋糕 或者 凹凸不平 盐 能 不是 是 同样地 分布式 .

结块或呈块状的盐无法均匀分配。

[sɔːlt] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ˈeniθɪŋ] [hæz; həz] [biːn] [ˈædɪd] [tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈkeɪkɪŋ] [ɪz] [nɒt] [ˌrekəˈmendɪd]
Salt to which anything has been added to prevent caking is not recommended
盐 到 哪个 任何事物 有 到过 额外 到 防止 蛋糕 是 不是 受到推崇的
[fɔː(r); fə(r)] [ˈpɪklɪŋ] [ænd; ənd] [ˈbraɪnɪŋ] .
for pickling and brining .
为了 腌制 和 腌制 .

为了防止盐结块而添加了他物质的盐不建议用于腌制和盐水浸泡。

[ˈælkələɪn] [ɪmˈpjʊrəti] [ɪn] [ðə; ði] [sɔːlt] [ɑː(r); ə(r)] [ɪˈspeʃəli] [əbˈdʒekʃənəbl] .
Alkaline impurities in the salt are especially objectionable .
碱性 杂质 在 这 盐 是 尤其 令人反感的 .

盐中的碱性杂质尤其令人反感。

[ˈeni] [ˈnɒnˈkeɪkɪŋ] [sɔːlt] [wɪtʃ] [kənˈteɪnz] [les] [ðæn; ðən] [wʌn] [pə(r)] [sent] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈkɑːbəˌneɪts; ˈkɑːbəˌneɪts]
Any noncaking salt which contains less than 1 per cent of the carbonates
任何 不结块 盐 哪个 包含 较少的 比 1 每 中心 的 这 碳酸盐
[ɔː(r)] [ˌbaɪˈkɑːbəˌnət] [ɒv; əv] [ˈsəʊdiəm] ,
or bicarbonates of sodium ,
或者 碳酸氢盐 的 钠 ,

任何不结块的盐, 其中碳酸钠或碳酸氢钠的含量低于1%,

[ˈkælsiəm] , [ɔː(r)] [mægˈniːziəm] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈpɜːpəs] .
calcium , or magnesium may be used for this purpose .
钙 , 或者 镁 可能 是 用过的 为了 这 目的 .

钙或镁可用于此目的。

[ˈvɪnɪgə(r)]
VINEGAR
醋

醋

[ə; eɪ] [gʊd] ,
A good ,
一个 好的 ,

好的,

[klɪə(r)] [ˈvɪnɪgə(r)] [ɒv; əv] - [tuː; tə] - [greɪn] [streŋθ] ([fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] [pə(r)] [sent] [əˈsiːtɪk] [ˈæsɪd]) [ɪz]
clear vinegar of 40 to 60 grain strength (4 to 6 per cent acetic acid) is
清除 醋 的 - 到 - 粮食 力量 (4 到 6 每 中心 乙酸 酸) 是
[rɪˈkwəɪəd] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈsaʊə(r)] ,
required in making sour ,
必需的 在 制作 酸的 ,

制作酸味饮料需要浓度为 40 至 60 格令(4% 至 6% 的醋酸) 的清澈醋。

[swiːt] , [ænd; ənd] [mɪkst] [ˈpɪklz] , [ænd; ənd] [ɪz] [ˈsʌmtaɪmz] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [dɪl] [ˈpɪklz] .
sweet , and mixed pickles , and is sometimes used for dill pickles .
甜的 , 和 混合 泡菜 , 和 是 有时 用过的 为了 莳萝 泡菜 .

甜味泡菜、什锦泡菜, 有时也用于制作莳萝泡菜。

[ˈmeni] [ˈpɪkl] [ˌmænjuˈfæktʃərəz][prɪˈfɜ:(r)] [dɪˈstɪld] [ˈvɪnɪɡə(r)] , [æz; əz][aɪ ˈti:] [ɪz] [ˈkʌlələs] [ænd; ənd] [fri:]
Many pickle manufacturers prefer distilled vinegar , as it is colorless and free
许多 泡菜 制造商 更喜欢 蒸馏 醋 , 作为 它 是 无色 和 自由的
[frɒm; frəm] [ˈsedɪmənt] .
from sediment .
从 沉淀 :

许多泡菜生产商更喜欢使用蒸馏醋，因为它无色无沉淀。

[ɪf] [fru:t] [ˈvɪnɪɡə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][fɜ:(r)] [bi:; bi] [ˈfɪltəd] [tu:; tə] [rɪˈmu:v] [ɔ:l] [ˈsedɪmənt] .
If fruit vinegars are used they should first be filtered to remove all sediment .
如果 水果 醋 是 用过的 他们 应该 第一的 是 过滤 到 消除 全部 沉淀 .
如果使用果醋，应先过滤以去除所有沉淀物。

[ˈʃʊɡə(r)]
SUGAR
糖
糖

[ˈgrænjʊlərtɪd][ˈʃʊɡə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [swi:t] [ˈpɪklz] .
Granulated sugar should be used in making sweet pickles .
颗粒状 糖 应该 是 用过的 在 制作 甜的 泡菜 .
制作甜味泡菜时应该使用砂糖。

[ðə; ði] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)][rɪˈkwaɪəd] [fɜ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [ˈɡælən] [ɒv; əv][ˈvɪnɪɡə(r)][ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [swi:t]
The quantity of sugar required for each gallon of vinegar in making sweet
这 数量 的 糖 必需的 为了 每个 加仑 的 醋 在 制作 甜的
[ˈlɪkəz] [ɪz] [ʃəʊn] [ɪn][ˈteɪb(ə)l][θri:] ([pi:] . -) .
liquors is shown in Table 3 (p . 15) :
酒 是 所示 在 桌子 3 (p . -) .
表 3（第 15 页）显示了制作甜酒每加仑醋所需的糖量。

[sˈpaɪsɪz]
SPICES
香料
香料

[sˈpaɪsɪz][ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [tu:; tə][sʌm; səm] [ɪkˈstent][ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈni:əli] [ɔ:l][kaɪndz] [ɒv; əv] [ˈpɪklz] ,
Spices are used to some extent in making nearly all kinds of pickles ,
香料 是 用过的 到 一些 程度 在 制作 几乎 全部 种类 的 泡菜 ,
几乎所有种类的泡菜在制作过程中都会用到一定程度的香料。

[bʌt; bət] [ˈtʃi:fli] [fɜ:(r); fə(r)] [swi:t] , [mɪkst] , [ænd; ənd] [dɪl] [ˈpɪklz] .
but chiefly for sweet , mixed , and dill pickles .
但 主要 为了 甜的 , 混合 , 和 莳萝 泡菜 .
但主要用于制作甜味泡菜、什锦泡菜和莳萝泡菜。

[ˈveəriəs] [ˌkɒmbɪˈneɪʃnz] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] , [dɪˈpendɪŋ] [ɒn][ðə; ði][kaɪnd][ɒv; əv] [ˈpɪklz] [tu:; tə][bi:; bi] [meɪd]
Various combinations are used , depending on the kind of pickles to be made
各种各样的 组合 是 用过的 , 取决于 在 这 种类 的 泡菜 到 是 制成
[ænd; ənd][ðə; ði][ˈfleɪvə(r)][dɪˈzəɪəd] .
and the flavor desired .
和 这 味道 想要的 .
根据要制作的泡菜种类和所需的口味，会使用各种不同的组合。

[ˈpepəz] ([blæk] [ænd; ənd] [keɪˈen]) , [kləʊvz] , [ˈsɪnəmən] , [ˈseləri] [si:d] , [ˈkærəweɪ] , [dɪl] [hɜ:b] ,
Peppers (black and cayenne) , cloves , cinnamon , celery seed , caraway , dill herb ,
辣椒 (黑色的 和 辣椒) , 丁香 , 肉桂 , 芹菜 种子 , 葛缕子 , 莳萝 草本植物 ,
[ˈmʌstəd] ([ˈjeləʊ]) ,
mustard (yellow) ,
芥末 (黄色的) ,
辣椒（黑辣椒和卡宴辣椒）、丁香、肉桂、芹菜籽、葛缕子、莳萝、芥菜（黄芥末）

[ˈɔːlspaɪs] , [ˈkɑːdəməm] , [beɪ] [liːvz] , [ˌkɒrɪˈændə(r)] , [ˈtɜːməɾɪk] , [ænd; ənd] [meɪs] , [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] **allspice** , **cardamom** , **bay leaves** , **coriander** , **turmeric** , **and** **mace** , **are** **the** 多香果 , 小豆蔻 , 湾 树叶 , 香菜 , 姜黄 , 和 锤 , 是 这 [ˈprɪnsəp(ə)l] [həʊl] [sˈpaɪsɪz][fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈpɜːpəs] . **principal** **whole** **spices** **for** **this** **purpose** . 主要的 所有的 香料 为了 这 目的 .

多香果、豆蔻、月桂叶、芫荽、姜黄和肉豆蔻皮是用于此目的的主要完整香料。

[ˈdʒɪndʒə(r)][ænd; ənd] [hɔːs] - [ˈrædɪʃ] [ruːt] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ˈsʌmtaɪmz] . **Ginger** **and** **horse** - **radish** **root** **are** **used** **sometimes** . 姜 和 马 - 萝卜 根 是 用过的 有时 .

有时会用到生姜和辣根。

[ɔːl] [ɒv; əv] [ðɪːz] [sˈpaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi] [ˈpɜːrtʃəst] [ɪn] [bʌlk] [ænd; ənd] [mɪkst] [æz; əz] [dɪˈzaɪəd] . **All** **of** **these** **spices** **may** **be** **purchased** **in** **bulk** **and** **mixed** **as** **desired** . 全部 的 这些 香料 可能 是 购买 在 大部分 和 混合 作为 想要的 .

这些香料都可以散装购买，并根据需要混合使用。

[mɪkst] [həʊl] [sˈpaɪsɪz] , [ˈspeʃəli] [prɪˈpeəd] [fɔː(r); fə(r)] [ˈpɪklɪŋ] [pˈɜːpəsɪz] , [səʊld][ɪn][ðə; ði] [stɔːz] , **Mixed** **whole** **spices** , **specially** **prepared** **for** **pickling** **purposes** , **sold** **in** **the** **stores** , 混合 所有的 香料 , 特别 准备 为了 腌制 目的 , 卖 在 这 商店 , [ɑː(r); ə(r)] , [æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [ˌsætɪsˈfæktəri] . **are** , **as** **a** **rule** , **satisfactory** . 是 , 作为 一个 规则 , 令人满意的 .

商店里出售的专为腌制而配制的混合香料，通常都能令人满意。

[keə(r)][ʊd; fəd][biː; bi][ˈteɪkən][tuː; tə] [siː] [ðæt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ɒv; əv][ˈprɒpə(r)] [streŋθ] . **Care** **should** **be** **taken** **to** **see** **that** **they** **are** **of** **proper** **strength** . 关心 应该 是 已采取 到 看 那 他们 是 的 恰当的 力量 .

应注意确保它们强度合适。

[ɔɪl] [sˈpaɪsɪz] [meɪ] [biː; bi][dɪˈzaɪərəb(ə)l][ˈʌndə(r)][sʌm; səm] [ˈsɜːkəmstənsɪz] , **Oil** **spices** **may** **be** **desirable** **under** **some** **circumstances** , 油 香料 可能 是 理想 在下面 一些 情况 ,

在某些情况下，油性香料可能是受欢迎的。

[bʌt; bət][ðeə(r)] [ɪˈfekt] [ɪz][nɒt][səʊ] [ˈlɑːstɪŋ] [æz; əz] [ðæt] [ɒv; əv][ðə; ði] [həʊl] [sˈpaɪsɪz] . **but** **their** **effect** **is** **not** **so** **lasting** **as** **that** **of** **the** **whole** **spices** . 但 他们的 影响 是 不是 所以 持久 作为 那 的 这 所有的 香料 .

但它们的效果不如整粒香料持久。

[ˈtɜːməɾɪk] [hæz; həz] [biːn] [mʌtʃ] [juːst] [ɪn][bəʊθ][ðə; ði] [kəˈmɜːʃ(ə)l] [ænd; ənd] [ˈhaʊshəʊld] [ˌprepəˈreɪ(ə)n] **Turmeric** **has** **been** **much** **used** **in** **both** **the** **commercial** **and** **household** **preparation** 姜黄 有 到过 很多 用过的 在 两个都 这 商业的 和 家庭 准备 [ɒv; əv] [ˈpɪklz] . **of** **pickles** . 的 泡菜 .

姜黄在商业和家庭制作泡菜中都被广泛使用。

[waɪl] [sʌm; səm][ɒv; əv][ɪts] [ˈkwɒlətɪz] [ɪnˈtaɪt(ə)l][aɪ ˈtiː] « [faɪv] **While** **some** **of** **its** **qualities** **entitle** **it** **«** **5** 尽管 一些 的 它是 品质 标题 它 « 5

虽然它的某些特质使其有资格获得« 5

» [tuː; tə][biː; bi] [klˈɑːst] [əˈmʌŋ] [ðə; ði][sˈpaɪsɪz] , **»** **to** **be** **classed** **among** **the** **spices** , **»** 到 是 分类 之中 这 香料 ,

»被归类为香料，

[aɪ ˈtiː] [dʌz] [nɒt][ræŋk][ɪn] [ɪmˈpɔːt(ə)ns] [æz; əz] [sʌtʃ] [wɪð] [ðə; ði][ˈʌðə(r)z] [nemd] . **it** **does** **not** **rank** **in** **importance** **as** **such** **with** **the** **others** **named** . 它 做 不是 秩 在 重要性 作为 这样的 和 这 其他的 命名 .

它与其他提到的项目相比，重要性排名并不高。

[aɪˈtiː][ɪz] [ɪmˈplɔɪd] [ˈlɑːdʒli] [brɪˈkæz; brɪˈkɒz][ɒv; əv][ɪts][səˈpəʊzd; səˈpəʊzɪd] [ɪˈfekt] [ɒn][ðə; ði][ˈkʌlə(r)][ɒv; əv]
It is employed largely because of its supposed effect on the color of
它是 受雇 很大程度上 因为 的 它是 据称 影响 在 这 颜色 的
[ˈpɪklz] ,
pickles ,
泡菜 ,

人们主要因为认为它能改变泡菜的颜色而使用它。

[wɪtʃ] [ɪz] [ˈprɒbəbli] [ˌoʊvərˈestɪməntɪd] .
which is probably overestimated .
哪个 是 大概 高估 .

这可能被高估了。

[dɪl] [hɜːb] [ɪz] [ˈpræktɪkli] [ˈɔːlweɪz] [juːst] [wɪð] [ˈkjuːkʌmbəz] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [fəˈmentɪd] [ɪn][ə; eɪ]
Dill herb is practically always used with cucumbers when they are fermented in a
莳萝 草本植物 是 几乎 总是 用过的 和 黄瓜 什么时候 他们 是 发酵 在 一个
[wiːk] [braɪn][ænd; ənd][ˈɒf(ə)n] [wɪð] [ˈʌðə(r)][ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [fəˈmentɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
weak brine and often with other vegetables fermented in this way .
虚弱的 盐水 和 经常 和 其他 蔬菜 发酵 在 这 方式 .

莳萝几乎总是与黄瓜一起用淡盐水发酵，也经常与以这种方式发酵的其他蔬菜一起使用。

[aɪˈtiː] [ɡɪvz] [ðə; ði] [ˈpɪkl] [ə; eɪ][drɪˈstɪŋkt][ˈfleɪvə(r)] [wɪtʃ] [ɪz] [ˈveri] [ˈpɒpjələ(r)] .
It gives the pickle a distinct flavor which is very popular .
它 给予 这 泡菜 一个 清楚的 味道 哪个 是 非常 受欢迎的 .

它赋予泡菜一种独特的风味，非常受欢迎。

[ðə; ði] [dɪl] [hɜːb] , [ə; eɪ] [ˈneɪtɪv] [ɒv; əv] [ˈsʌðən] [ˈjʊərəp] ,
The dill herb , a native of southern Europe ,
这 莳萝 草本植物 , 一个 本国的 的 南部 欧洲 ,

莳萝，一种原产于南欧的草本植物，

[kæn; kən][biː; bi] [ɡrəʊn] [ɪn] [ˈniəli] [ɔːl] [pɑːts] [ɒv; əv][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [steɪts] [ænd; ənd][ˈjuːzuəli; ˈjuːzəli][ɪz]
can be grown in nearly all parts of the United States and usually is
能 是 生长 在 几乎 全部 部分 的 这 团结的 各州 和 通常 是
[əbˈteɪnəb(ə)l][ɪn][ðə; ði] [ˈmɑːrkɪts] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈlɑːdʒə(r)] [ˈsɪtɪz] .
obtainable in the markets of the larger cities .
可获得 在 这 市场 的 这 更大的 城市 .

这种植物几乎可以在美国所有地区种植，通常在大城市的市场上都能买到。

[waɪl] [ðə; ði][ɪnˈtaɪə(r)] [stɔːk] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪl] [hɜːb] [ɪz][ɒv; əv][ˈvæljuː][fɔː(r); fə(r)] [ˈfleɪvərɪŋ] ,
While the entire stalk of the dill herb is of value for flavoring ,
尽管 这 全部的 茎 的 这 莳萝 草本植物 是 的 价值 为了 调味 ,

莳萝的整根茎秆都可用于调味，

[ðə; ði] [siːdz] [ɑː(r); ə(r)][best][ˈsuːtɪd; ˈsjuːtɪd][fɔː(r); fə(r)] [ɪmˈpɑːtɪŋ] [ðə; ði][drɪˈzaɪəd][ˈfleɪvə(r)] .
the seeds are best suited for imparting the desired flavor .
这 种子 是 最好的 适合 为了 传授 这 想要的 味道 .

这些种子最适合赋予食物所需的风味。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈriːz(ə)n][ðə; ði][krɒp][fʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈhɑːvɪstɪd] [ˈəʊnli][ˈɑːftə(r)][ðə; ði] [siːdz] [hæv; həv]
For this reason the crop should be harvested only after the seeds have
为了 这 原因 这 庄稼 应该 是 收获 仅有的 后 这 种子 有
[brɪˈkʌm] [ˈfʊli] [məˈtʃʊə(r)][bʌt; bət][ɑː(r); ə(r)][nɒt][səʊ][raɪp] [ðæt] [ðeɪ] [fɔːl] [ɒf] .
become fully mature but are not so ripe that they fall off .
变得 完全 成熟 但 是 不是 所以 成熟 那 他们 落下 离开 .

因此，只有当种子完全成熟但尚未成熟到脱落时，才能收获作物。

[ðə; ði] [hɜːb] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɡriːn] , [draɪd] , [ɔː(r)][braɪnd] .
The herb may be used green , dried , or brined .
这 草本植物 可能 是 用过的 绿色的 , 干燥 , 或者 盐水浸泡 .

这种草药可以新鲜使用，也可以晒干或腌制后使用。

[wen] [gri:n] [ɔ:(r)] [braɪnd] [dɪl] [ɪz] [ju:st] ,
When green or brined dill is used ,
什么时候 绿色的 或者 盐水浸泡 莳萝 是 用过的 ,

当使用青莳萝或腌莳萝时，

[twɑɪs] [æz; əz] [mʌtʃ] [baɪ] [weɪt] [æz; əz] [wʊd] [bi:; bi] [rɪ'kwaɪəd] [ɪf] [ðə; ði] [draɪd] [hɜ:b] [wɜ:(r); wə(r)] [ju:st]
twice as much by weight as would be required if the dried herb were used
两次 作为 很多 经过 重量 作为 会 是 必需的 如果 这 干燥 草本植物 是 用过的
[ɪz] ['teɪkən] .
is taken .
是 已采取 .

取用量是使用干草药所需重量的两倍。

[dɪl] [rɪ'teɪnz] [ɪts] ['fleɪvə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] [wen] [braɪnd] .
Dill retains its flavor for a long time when brined .
莳萝 保留 它是 味道 为了 一个 长的 时间 什么时候 盐水浸泡 .

莳萝经盐水腌制后能长时间保持风味。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:v] [aɪ 'ti:] [ɪn] [ðɪs] [wei] [aɪ 'ti:] [ʊd; ʃəd] [bi:; bi] [pækt] [ɪn] [ə; eɪ] 60° [braɪn] ,
To preserve it in this way it should be packed in a 60° brine ,
到 保存 它 在 这 方式 它 应该 是 包装 在 一个 60° 盐水 ,
为了以这种方式保存它，应该将其包装在60°的盐水中。

[ɔ:(r)] [ɪn] [æn; ən] 80° [braɪn] [ɪf] [aɪ 'ti:] [ɪz] [tu:; tə] [bi:; bi] [kept] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] .
or in an 80° brine if it is to be kept for a long time .
或者 在 一个 80° 盐水 如果 它 是 到 是 保留 为了 一个 长的 时间 .
如果要长期保存，则可保存在 80° 的盐水中。

[dɪl] [braɪn] [ɪz] [æz; əz] [ɡʊd] [æz; əz] [ðə; ði] [hɜ:b] [fɔ:(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ] .
Dill brine is as good as the herb for flavoring .
莳萝 盐水 是 作为 好的 作为 这 草本植物 为了 调味 .

莳萝盐水和莳萝本身一样，都是极佳的调味品。

['kju:kʌmbə(r)] ['pɪklz]
CUCUMBER PICKLES
黄瓜 泡菜

腌黄瓜

[brɪ'kəz; brɪ'kɒz] [ɒv; əv] [ðeə(r)] [ˌeɪp] , [ˈfɜ:mənəs] ,
Because of their shape , firmness ,
因为 的 他们的 形状 , 硬度 ,

由于它们的形状、硬度，

[ɔ:(r)] ['ki:pɪŋ] ['kwɒləti] [sʌm; səm] [və'raɪətɪz] [ɒv; əv] ['kju:kʌmbəz] [ɑ:(r); ə(r)] ['betə(r)] [ə'dæptɪd] [fɔ:(r); fə(r)]
or keeping quality some varieties of cucumbers are better adapted for
或者 保持 质量 一些 品种 的 黄瓜 是 更好的 改编 为了
['meɪkɪŋ] ['pɪklz] [ðæn; ðən] ['ʌðə(r)z] .
making pickles than others .
制作 泡菜 比 其他的 .

为了保持品质，有些黄瓜品种比其他品种更适合做泡菜。

[ə'mʌŋ] [ðə; ði] [best] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['pɪklɪŋ] [və'raɪətɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [ðə; ði] [rɪ'kɑ:gəʊ] ['pɪklɪŋ] , ['bɒstən]
Among the best of the pickling varieties are the Chicago Pickling , Boston
之中 这 最好的 的 这 腌制 品种 是 这 芝加哥 腌制 , 波士顿
['pɪklɪŋ] , [ænd; ənd] [snəʊz] [pə'fek(ə)n] .
Pickling , and Snow's Perfection .
腌制 , 和 雪的 完美 .

腌制食品中最好的有芝加哥腌菜、波士顿腌菜和斯诺完美腌菜。

[ˈkjuːklʌmbəz] [ɒv; əv] [ˈpræktɪkli] [ɔːl] [vəˈraɪətɪz] , [ˈsaɪzɪz] , [ænd; ənd] [ˈfeɪps] , [haʊˈevə(r)] , [meɪk] [ɡʊd]
Cucumbers of practically all varieties , sizes , and shapes , however , make good
黄瓜 的 几乎 全部 品种 , 尺寸 , 和 形状 , 然而 , 制作 好的
[ˈpɪklz] . [[wʌn]] [[wʌn]]
pickles . [1] [1]
泡菜 : [1] [1]

几乎所有品种、大小和形状的黄瓜都适合做泡菜。 [1][1]

[ˌɪnfəˈmeɪ(ə)n] [ɒn][ðə; ði][ˌkʌltɪˈveɪ(ə)n][ɒv; əv] [ˈkjuːklʌmbəz] , [ænd; ənd][ðə; ði] [dɪˈziːzɪz] [ænd; ənd] [ˈenəməɪz]
Information on the cultivation of cucumbers , and the diseases and enemies
信息 在 这 栽培 的 黄瓜 , 和 这 疾病 和 敌人
[wɪtʃ] [əˈtæk] [ðem; ðəm] ,
which attack them ,
哪个 攻击 他们 ,

黄瓜种植信息，以及侵袭黄瓜的病虫害和天敌。

[meɪ] [biː; bi] [əbˈteɪnd] [frɒm; frəm][ðə; ði][juˈnartɪd] [steɪts] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv][ˈæɡrɪkʌltʃə(r)] .
may be obtained from the United States Department of Agriculture .
可能 是 获得 从 这 团结的 各州 部门 的 农业 :
可从美国农业部获取。

[ˈkjuːklʌmbəz] [tuː; tə][biː; bi] [ˈpɪklɪd] [ʃʊd; ʃəd] [rɪˈteɪn] [frɒm; frəm][wʌn] - [eɪtθ] [tuː; tə][wʌn] - [fɔːθ] [ɪntʃ]
Cucumbers to be pickled should retain from one - eighth to one - fourth inch
黄瓜 到 是 腌制 应该 保持 从 一 - 第八 到 一 - 第四 英寸
[ɒv; əv][ðeə(r)] [stemz] ,
of their stems ,
的 他们的 茎 ,

腌制黄瓜应保留八分之一到四分之一英寸的茎部。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi] [bruːzd] .
and they should not be bruised .
和 他们 应该 不是 是 瘀伤 :
它们不应该有瘀伤。

[ɪf] [ˈdɜːti] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɒʃt] [brɪˈfɔː(r)] [ˈbraɪnɪŋ] .
If dirty they should be washed before brining .
如果 肮脏的 他们 应该 是 洗过 前 腌制 :
如果脏了，腌制前应该先洗干净。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][braɪn] [nɒt][ˈleɪtə(r)][ðæn; ðən] - [ˈaʊəz] [ˈɑːftə(r)] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn]
They should be placed in brine not later than 24 hours after they have been
他们 应该 是 放置 在 盐水 不是 之后 比 - 小时 后 他们 有 到过
[ˈɡæðəd] .
gathered .
聚集 :

采摘后应在24小时内放入盐水中。

[ˈkjuːklʌmbəz] [kənˈteɪn] [əˈprɒksɪmətli] - [pə(r)] [sent] [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] .
Cucumbers contain approximately 90 per cent of water .
黄瓜 包含 大约 - 每 中心 的 水 :
黄瓜含水量约90%。

[æz; əz] [ðɪs] [lɑːdʒ] [ˈwɔːtə(r)][ˈkɒntent] [ˌɪdʒɪˈuːsɪz] [məˈtɪəriəli] [ðə; ði][sɔːlt][ˌkɒns(ə)nˈtreɪ(ə)n][ɒv; əv] [ˈeni] [braɪn]
As this large water content reduces materially the salt concentration of any brine
作为 这 大的 水 内容 减少 重大 这 盐 专注 的 任何 盐水
[ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [fəˈmentɪd] ,
in which they are fermented ,
在 哪个 他们 是 发酵 ,

由于其高含水量会显著降低发酵所用盐水的盐浓度，

[aɪˈtiː][ɪz] [ˈnesəsəri] [tuː; tə][eɪ diː ˈdiː][æn; ən] [ɪkˈses] [ɒv; əv][sɔːlt][æt; ət][ðə; ði] [brɪˈɡɪnɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ]
it is necessary to add an excess of salt at the beginning of a
它 是 必要的 到 添加 一个 过量的 的 盐 在 这 开始 的 一个
[ˌfɜːmenˈteɪ](ə)n] [ɪn][ðə; ði] [prəˈpɔː](ə)n] [ɒv; əv][wʌn] [paʊnd] [fɔː(r); fə(r)] [ˈevri] - [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈkjuːklʌmbəz]
fermentation in the proportion of 1 pound for every 10 pounds of cucumbers
发酵 在 这 部分 的 1 磅 为了 每一个 - 磅 的 黄瓜
.
:
.

发酵开始时需要加入过量的盐，比例为每10磅黄瓜加入1磅盐。

[ðə; ði] [ˈæktɪv] [steɪdʒ][ɒv; əv][ˈkjuːklʌmbə(r)] [ˌfɜːmenˈteɪ](ə)n] [kənˈtɪnjuːz] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - [deɪz] ,
The active stage of cucumber fermentation continues for 10 to 30 days ,
这 积极的 阶段 的 黄瓜 发酵 继续 为了 - 到 - 天 ,
黄瓜发酵的活跃期持续10至30天,
[dɪˈpendɪŋ] [ˈlɑːdʒli] [ɒn][ðə; ði] [ˈtemprətʃə(r)] [æt; ət] [wɪtʃ] [aɪˈtiː][ɪz] [ˈkɒndʌktɪd] .
depending largely on the temperature at which it is conducted .
取决于 很大程度上 在 这 温度 在 哪个 它 是 实施 .

主要取决于反应温度。

[ðə; ði][məʊst][ˈfeɪvərəb(ə)l] [ˈtemprətʃə(r)] [ɪz] 86° [ef] .
The most favorable temperature is 86° F .
这 最多 有利 温度 是 86° F .
最适宜的温度是 86°F。

[ˈpræktɪkli] [ɔːl][ðə; ði][ˈʃʊɡə(r)] [wɪðˈdrɔːn] [frɒm; frəm][ðə; ði] [ˈkjuːklʌmbəz] [ɪz][ˈjuːtəlaɪzd][ˈdʒʊərəɪŋ][ðə; ði]
Practically all the sugar withdrawn from the cucumbers is utilized during the
几乎 全部 这 糖 撤回 从 这 黄瓜 是 利用 期间 这
[steɪdʒ][ɒv; əv] [ˈæktɪv] [ˌfɜːmenˈteɪ](ə)n] ,
stage of active fermentation ,
阶段 的 积极的 发酵 ,
黄瓜中析出的糖分几乎全部在活跃发酵阶段被利用。

[æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv] [wɪtʃ] [ðə; ði][braɪn] [ˈriːtɪz] [ɪts] [haɪɪst] [dɪˈɡriː] [ɒv; əv][əˈsɪdəti] .
at the end of which the brine reaches its highest degree of acidity .
在 这 结尾 的 哪个 这 盐水 到达 它是 最高 程度 的 酸度 .
最后，盐水的酸度达到最高。

[ˈdʒʊərəɪŋ] [ðɪs] [ˈpiəriəd][ðə; ði][sɔːlt][ˌkɒns(ə)nˈtreɪ](ə)n][ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi] [məˈtɪəriəli] [ɪnˈkriːst] : [fɔː(r); fə(r)] ,
During this period the salt concentration should not be materially increased : for ,
期间 这 时期 这 盐 专注 应该 不是 是 重大 增加 : 为了 ,
在此期间，盐浓度不应大幅增加：因为，

[ɔːlˈðəʊ] [ðə; ði][ˈlæktɪk][bækˈtɪəriə][ɑː(r); ə(r)] [ˈfeəli] [ˈtɒlərənt] [ɒv; əv][sɔːlt] , [ðeə(r)][ɪz][ə; eɪ][ˈlɪmɪt][tuː; tə]
although the lactic bacteria are fairly tolerant of salt , there is a limit to
虽然 这 乳酸 细菌 是 相当 宽容 的 盐 , 那里 是 一个 限制 到
[ðeə(r)] [ˈtɒlərəns] .
their tolerance .
他们的 宽容 .
虽然乳酸菌对盐的耐受性相当强，但它们的耐受性也是有限度的。

[ðə; ði] [əˈdɪ](ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈlɑːdʒ] [ˈkwɒntəti][ɒv; əv][sɔːlt][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] [wʊd] [rɪˈdjuːs] [ðeə(r)][ˈæsɪd] -
The addition of a large quantity of salt at this time would reduce their acid -
这 添加 的 一个 大的 数量 的 盐 在 这 时间 会 减少 他们的 酸 -
[ˈfɔːmɪŋ] [ˈpaʊə(r)][dʒʌst] [wen] [ðɪs] [ɪz] [ɪˈsen](ə)l] [tuː; tə][ə; eɪ] [sækˈsesf(ə)l] [ˌfɜːmenˈteɪ](ə)n] .
forming power just when this is essential to a successful fermentation .
成型 力量 只是 什么时候 这 是 基本的 到 一个 成功的 发酵 .
此时加入大量盐会降低它们的产酸能力，而产酸能力对于成功发酵至关重要。

[sɔ:lɪt] , [ˈðeəfɔ:(r)] , [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ˈædɪd] [ˈgrædʒuəli][ˈəʊvə(r)][ə; eɪ][ˈprəriəd][ɒv; əv] [wi:ks] .
Salt , therefore , should be added gradually over a period of weeks .
盐 , 所以 , 应该 是 额外 逐步地 超过 一个 时期 的 周 .
因此, 盐应该在几周内逐渐添加。

[sɔ:lɪt] [ˈpɪklz]
SALT PICKLES
盐 泡菜

咸泡菜

[sɔ:lɪt] [ˈpɪklz] , [ɔ:(r)][sɔ:lɪt] [stɒk] ,
Salt pickles , or salt stock ,
盐 泡菜 , 或者 盐 库存 ,

咸泡菜, 或咸汤

[ɑ:(r); ə(r)] [meɪd] [baɪ][ˈkjʊəriŋ] [ˈkju:kʌmbəz] [ɪn][ə; eɪ][ˈbraɪn] [wɪt] [ʃʊd; ʃəd][kənˈteɪn] [nɒt] [les] [ðæn; ðən][naɪn]
are made by curing cucumbers in a brine which should contain not less than 9
是 制成 经过 养护 黄瓜 在 一个 盐水 哪个 应该 包含 不是 较少的 比 9
. [faɪv][pə(r)][sent][ɒv; əv][sɔ:lɪt] ([əˈprɒksɪmətli] 36° [ɒn][ðə; ði][ˌsæliˈnɒmɪtə(r)] [skeɪl]) [æt; ət][ðə; ði] [stɑ:t] .
. 5 per cent of salt (approximately 36° on the salinometer scale) at the start .
. 5 每 中心 的 盐 (大约 36° 在 这 盐度计 规模) 在 这 开始 .
制作方法是将黄瓜浸泡在盐水中腌制, 盐水中的盐含量在开始时应不低于 9.5% (盐度计刻度约为 36°)。

[nɒt] [ˈəʊnli][mʌst; məst][ðə; ði] « [sɪks]
Not only must the « 6
不是 仅有的 必须 这 « 6

不仅如此, 还必须有“6”

» [ˈbraɪn][bi:; bi] [kept] [æt; ət] [ðɪs] [streŋθ] ,
» brine be kept at this strength ,
» 盐水 是 保留 在 这 力量 ,

盐水浓度应保持在此水平。

[bʌt; bət][sɔ:lɪt][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ˈædɪd] [ʌnˈtɪl][aɪ ˈti:][hæz; həz][ə; eɪ][ˌkɒns(ə)nˈtreɪ(ə)n][ɒv; əv] [əˈbaʊt] - [pə(r)]
but salt should be added until it has a concentration of about 15 per
但 盐 应该 是 额外 直到 它 有 一个 专注 的 关于 - 每
[sent] (60° [ɒn][ðə; ði][ˌsæliˈnɒmɪtə(r)] [skeɪl]) .
cent (60° on the salinometer scale) .
中心 (60° 在 这 盐度计 规模) .

但应加盐至浓度约为 15% (盐度计刻度为 60°)。

[ɪf] [wel] [ˈkʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ][ˈbraɪn][ɒv; əv] [ðɪs] [streŋθ] , [ðə; ði] [ˈsɜ:fɪs] [ɒv; əv] [wɪt] [ɪz] [kept] [kli:n] ,
If well covered with a brine of this strength , the surface of which is kept clean ,
如果出色地 涵盖 和 一个 盐水的 这 力量 , 这 表面 的 哪个 是 保留 干净的 ,
如果用这种浓度的盐水充分覆盖, 并保持表面清洁,

[ˈpɪklz] [wɪl] [ki:p] [ɪnˈdefɪnətli] .
pickles will keep indefinitely .
泡菜 将要 保持 无限期 .

腌菜可以无限期保存。

[ˈprɒpə(r)][ˈkjʊəriŋ][ɒv; əv] [ˈkju:kʌmbəz] [rɪˈkwaɪəz] [frɒm; frəm][sɪks] [wi:ks] [tu:; tə] [tu:] [mʌnθs] , [ɔ:(r)]
Proper curing of cucumbers requires from six weeks to two months , or
恰当的 养护 的 黄瓜 需要 从 六 周 到 二 几个月 , 或者
[ˈpɒsəbli] [lɒŋɡə(r)] ,
possibly longer ,
可能 更长 ,

黄瓜的正确晾晒需要六周到两个月, 甚至更长时间。

[ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['tempɾətʃə(r)] [æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ði]['prəʊses][ɪz] ['kæɾɪd] [aʊt][ænd; ənd][ðə; ði][saɪz]
according to the temperature at which the process is carried out and the size
根据 到 这 温度 在 哪个 这 过程 是 携带 出去 和 这 尺寸
[ænd; ənd][və'raɪəti][ɒv; əv][ðə; ði] ['kjuːklʌmbəz] .
and variety of the cucumbers .
和 种类 的 这 黄瓜 .

根据加工温度以及黄瓜的大小和品种而定。

[ə'temptʃ] [tuː; tə][juːz] [ʃɔːt] [kʌts][ɔː(r)][tuː; tə] [meɪk] ['pɪklz] [əʊvə'nʌɾt] , [æz; əz][ɪz] ['sʌmtaɪmz]
Attempts to use short cuts or to make pickles overnight , as is sometimes
尝试 到 使用 短的 削减 或者 到 制作 泡菜 过夜 , 作为 是 有时
[əd'vaɪzɪd] ,
advised ,
建议 ,

试图走捷径或像有时建议的那样隔夜腌制泡菜，

[ɑː(r); ə(r)] [beɪst] [ɒn][ə; eɪ][mɪ'steɪkən][aɪ'dɪə][ɒv; əv] [wɒt] ['riːəli] [k'ɒnstɪtʃuːts] [ə; eɪ] ['pɪkl] .
are based on a mistaken idea of what really constitutes a pickle .
是 基于 在 一个 错误 主意 的 什么 真的 构成 一个 泡菜 .

这些说法是基于对泡菜真正含义的错误理解。

['kʃʊəɾɪŋ][ɒv; əv] ['kjuːklʌmbəz] [ɪz] [mɑːkt] [baɪ][æn; ən] [ɪn'kriːst] ['fɜːmnəs] , [ə; eɪ]['greɪtə(r)] [dɪ'griː] [ɒv; əv]
Curing of cucumbers is marked by an increased firmness , a greater degree of
养护 的 黄瓜 是 标记 经过 一个 增加 硬度 , 一个 更大的 程度 的
[trans'luːs(ə)nsɪ] ,
translucency ,
半透明 ,

黄瓜固化后的特点是硬度增加、透明度提高。

[ænd; ənd][ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] [ɪn]['kʌlə(r)][frɒm; frəm] [peɪl] [griːn] [tuː; tə][dɑːk][ɔː(r)] ['ɒlɪv] [griːn] .
and a change in color from pale green to dark or olive green .
和 一个 改变 在 颜色 从 苍白 绿色的 到 黑暗的 或者 橄榄 绿色的 .

颜色也从浅绿色变为深绿色或橄榄绿色。

[ðɪːz] ['tʃeɪndʒɪz][ɑː(r); ə(r)]['juːnɪfɔːm] [θruː'aʊt] [ðə; ði] ['pɜːfɪktli] [kʃʊəd] ['spesɪmən] .
These changes are uniform throughout the perfectly cured specimen .
这些 变化 是 制服 自始至终 这 完美 治愈 标本 .

这些变化在整个完全固化的样品中是均匀的。

[səʊ] [lɒŋ] [æz; əz] ['eni] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['pɪkl] [ɪz] ['waɪtɪʃ] [ɔː(r)] [əʊ'peɪk] [aɪ'tiː][ɪz][nɒt] ['pɜːfɪktli]
So long as any portion of a pickle is whitish or opaque it is not perfectly
所以 长的 作为 任何 部分 的 一个 泡菜 是 白色 或者 不透明 它 是 不是 完美
[kʃʊəd] .
cured .
治愈 .

只要泡菜的任何部分呈白色或不透明状，就说明它还没有完全腌制好。

[ɑːftə(r)]['prɒpə(r)] ['prəʊsesɪŋ] [ɪn]['wɔːtə(r)] ,
After proper processing in water ,
后 恰当的 加工 在 水 ,

经过适当的水处理后，

[sɔːlt] ['pɪklz] [meɪ] [biː; bi]['iːt(ə)n][æz; əz] [sʌtʃ] [ɔː(r)] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kən'vɜːtɪd] ['ɪntuː]['saʊə(r)] ['pɪklz] (
salt pickles may be eaten as such or they may be converted into sour pickles (
盐 泡菜 可能 是 吃 作为 这样的 或者 他们 可能 是 转换 进入 酸的 泡菜 (
[piː] . ['sevən]) ,
p : **7**) ,
p : 7) ,

咸泡菜可以直接食用，也可以制成酸泡菜（第 7 页）。

[ˈswi:t] [ˈpɪklz] ([pi:] . [eit]) , [ɔ:(r)] [mɪkst] [ˈpɪklz] ([pi:] . -) .
sweet pickles (p . 8) , or mixed pickles (p . 10) .
甜的 泡菜 (p . 8) , 或者 混合 泡菜 (p . -) .

甜味泡菜（第 8 页），或什锦泡菜（第 10 页）。

[smɔ:l] [k'wɒntɪtɪz]
SMALL QUANTITIES
小的 数量

少量

[pæk] [ðə; ði] ['kju:kʌmbəz] [ɪn][ə; eɪ][fɔ:(r)] - ['gælən][dʒɑ:(r)][ænd; ənd]['klʌvə(r)] [wɪð] [sɪks] [kwɔ:ts] [ɒv; əv][ə; eɪ] -
Pack the cucumbers in a 4 - gallon jar and cover with 6 quarts of a 10
盒 这 黄瓜 在 一个 4 - 加仑 罐 和 覆盖 和 6 夸脱 的 一个 -
[pə(r)][sent] [brain] (40° [ɒn][,sælɪ'nɒmɪtə(r)] [skeɪl]) .
per cent brine (40° on salinometer scale) .
每 中心 盐水 (40° 在 盐度计 规模) .

将黄瓜装入 4 加仑的罐子中，并用 6 夸脱 10% 的盐水（盐度计刻度为 40°）覆盖。

[æt; ət][ðə; ði][taɪm][ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [ʌp][ðə; ði][brain] , [ɔ:(r)][nɒt]['leɪtə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [deɪ] ,
At the time of making up the brine , or not later than the following day ,
在 这 时间 的 制作 向上 这 盐水 , 或者 不是 之后 比 这 下列的 天 ,
在配制盐水时，或最迟于第二天，

[,eɪ di: 'di:][mɔ:(r)][sɔ:lt][æt; ət][ðə; ði] [reɪt] [ɒv; əv][wʌn][paʊnd] [fɔ:(r); fə(r)] ['evri] - [paʊndz] [ɒv; əv]
add more salt at the rate of 1 pound for every 10 pounds of
添加 更多的 盐 在 这 速度 的 1 磅 为了 每一个 - 磅 的
['kju:kʌmbəz] [ju:st] — [ɪn] [ðɪs] [keɪs] [wʌn][paʊnd] [ænd; ənd][θri:] ['aʊnsɪz] .
cucumbers used — in this case 1 pound and 3 ounces .
黄瓜 用过的 — 在 这 案件 1 磅 和 3 盎司 .

每使用 10 磅黄瓜，就需要添加 1 磅盐——在本例中，需要添加 1 磅 3 盎司盐。

[ðɪs] [ɪz] ['nesəsəri] [tu:; tə][meɪn'teɪn][ðə; ði] [streŋθ] [ɒv; əv][ðə; ði][brain] .
This is necessary to maintain the strength of the brine .
这 是 必要的 到 维持 这 力量 的 这 盐水 .

这是维持盐水浓度的必要措施。

['klʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][raʊnd] [bɔ:d] [ɔ:(r)] [pleɪt] [ðæt] [wɪl] [gəʊ][,ɪn'saɪd][ðə; ði][dʒɑ:(r)] ,
Cover with a round board or plate that will go inside the jar ,
覆盖 和 一个 圆形的 木板 或者 盘子 那 将要 去 里面 这 罐 ,

用一块可以放在罐子里面的圆形木板或盘子盖住罐子。

[ænd; ənd][ɒn][tɒp][ɒv; əv] [ðɪs] [pleɪs] [ə; eɪ] [weɪt] ['hevi] ['ɪnʌf] [tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði] ['kju:kʌmbəz] [wel]
and on top of this place a weight heavy enough to keep the cucumbers well
和 在 顶部 的 这 地方 一个 重量 重的 足够的 到 保持 这 黄瓜 出色地
[bɪ'ləʊ] [ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][brain] .
below the surface of the brine .
以下 这 表面 的 这 盐水 .

在黄瓜顶部放上足够重的重物，使黄瓜完全浸没在盐水中。

[æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][ðə; ði][fɜ:st] [wi:k] ,
At the end of the first week ,
在 这 结尾 的 这 第一的 星期 ,

第一周结束时，

[ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv] [i:tɪ] [sək'sɪ:dn] [wi:k] [fɔ:(r); fə(r)][faɪv] [wi:ks] , [,eɪ di: 'di:][wʌn] -
and at the end of each succeeding week for five weeks , add one -
和 在 这 结尾 的 每个 成功 星期 为了 五 周 , 添加 一 -
[fɔ:θ] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔ:lt] .
fourth pound of salt .
第四 磅 的 盐 .

在接下来的五周里，每周结束时，加入四分之一磅盐。

[ɪn] ['ædɪŋ] [sɔ:lɪt] ['ɔ:lweɪz] [pleɪs] [,aɪ 'ti:] [ɒn] [ðə; ði] ['kʌvə(r)] .

In adding salt always place it on the cover .
在 添加 盐 总是 地方 它 在 这 覆盖 .

加盐时一定要放在盖子上。

[ɪf] [,aɪ 'ti:] [ɪz] ['ædɪd] [də'rektli] [tu;; tə] [ðə; ði] [braɪn] , [,aɪ 'ti:] [meɪ] [sɪŋk] ,

If it is added directly to the brine , it may sink ,
如果 它 是 额外 直接地 到 这 盐水 , 它 可能 下沉 ,

如果直接加入盐水中, 它可能会沉入水底。

[æz; əz] [ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv] [wɪt] [ðə; ði] [sɔ:lɪt] [sə'lu:ʃ(ə)n] [æt; ət] [ðə; ði] ['bɒtəm] [wɪl] [bi;; bi] ['veri] [strɒŋ] ,

as a result of which the salt solution at the bottom will be very strong ,
作为 一个 结果 的 哪个 这 盐 解决方案 在 这 底部 将要 是 非常 强的 ,

因此, 底部的盐溶液浓度会非常高。

[waɪl] [ðæt] [nɪə(r)] [ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [meɪ] [bi;; bi] [səʊ] [wi:k] [ðæt] [ðə; ði] ['pɪklz] [wɪl] [spɔɪl] .

while that near the surface may be so weak that the pickles will spoil .
尽管 那 靠近 这 表面 可能 是 所以 虚弱的 那 这 泡菜 将要 剧透 .

而靠近表面的部分可能非常脆弱, 以至于泡菜会变质。

[ə; eɪ] [skʌm] , [meɪd] [ʌp] ['ju:zuəli; 'ju:zəli] [ɒv; əv] [waɪld] [ˌji:sts] [ænd; ənd] [məʊldz] , [fɔ:mz] [ɒn] [ðə; ði] ['sɜ:fɪs]

A scum , made up usually of wild yeasts and molds , forms on the surface
一个 浮渣 , 制成 向上 通常 的 荒野 酵母 和 模具 , 表格 在 这 表面

.

:

.

表面会形成一层浮渣, 通常由野生酵母和霉菌组成。

[æz; əz] [ðɪs] [meɪ] [pru:v] [ɪn'dʒʊəriəs] [baɪ] [di'strɔɪ] [ðə; ði] [ə'sɪdəti] [ɒv; əv] [ðə; ði] [braɪn] , [rɪ'mu:v] [,aɪ 'ti:]

As this may prove injurious by destroying the acidity of the brine , remove it
作为 这 可能 证明 有害的 经过 摧毁 这 酸度 的 这 盐水 , 消除 它

[baɪ] ['skɪmɪŋ] .

by skimming .
经过 撇脂 .

由于这可能会破坏盐水的酸性, 造成损害, 因此应通过撇除浮渣将其去除。

[lɑ:dʒ] [k'wɒntɪtɪz]

LARGE QUANTITIES
大的 数量

大量

[pʊt] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['bærəl] [faɪv] [tu;; tə] [sɪks] ['ɪntɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] 40° [braɪn] (['teɪb(ə)l] [wʌŋ] ,

Put into a barrel 5 to 6 inches of a 40° brine (Table 1 ,
放 进入 一个 桶 5 到 6 英寸 的 一个 40° 盐水 (桌子 1 ,

在桶中倒入 5 到 6 英寸深的 40° 盐水 (表 1,

[pi:] . -) [ænd; ənd] [,eɪ di: 'di:] [wʌŋ] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [gʊd] ['vɪnɪgə(r)] .

p . 14) and add 1 quart of good vinegar .
p . -) 和 添加 1 夸脱 的 好的 醋 .

第 14 页) 并加入 1 夸脱优质醋。

[ɪn] [ðɪs] [braɪn] [pleɪs] [ðə; ði] ['kju:kʌmbəz] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] ['gæðəd] .

In this brine place the cucumbers as they are gathered .
在 这 盐水 地方 这 黄瓜 作为 他们 是 聚集 .

将采摘的黄瓜放入这种盐水中。

[weɪ] [ðə; ði] ['kju:kʌmbəz] [i:tɪ] [taɪm] [brɪ'fɔ:(r)] [ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] ['ædɪd] .

Weigh the cucumbers each time before they are added .
称重 这 黄瓜 每个 时间 前 他们 是 额外 .

每次加入黄瓜前都要先称重。

[pʊt][ə; eɪ] [luːs] - [ˈfɪtɪŋ] [ˈwʊdɪn] [ˈkʌvə(r)][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [ˈkjuːkʌmbəz] [ænd; ənd] [weɪt] [ˌaɪ ˈtiː] [daʊn]
Put a loose - fitting wooden cover over the cucumbers and weight it down
放 一个 松动的 - 配件 木制的 覆盖 超过 这 黄瓜 和 重量 它 向下
[wɪð] [ə; eɪ] [stəʊn] [ˈhevi] [ˈɪnʌf] [tuː; tə] [brɪŋ] [ðə; ði] [braɪn][ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈkʌvə(r)] .
with a stone heavy enough to bring the brine over the cover .
和 一个 石头 重的 足够的 到 带来 这 盐水 超过 这 覆盖 .

将一个宽松的木盖盖在黄瓜上，并用一块足够重的石头压住，使盐水渗到盖子上。

[ˈɑːftə(r)][ðə; ði][ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [stəʊn] [hæv; həv] [biːn] [rɪˈpleɪsd] [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðə; ði] [braɪn][ˈəʊvə(r)]
After the cover and stone have been replaced add to the brine over
后 这 覆盖 和 石头 有 到过 替换 添加 到 这 盐水 超过
[ðə; ði][ˈkʌvə(r)][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [sɔːlt][fɔː(r); fə(r)] [ˈevri] - [paʊndz] [ɒv; əv] [ˈkjuːkʌmbəz] .
the cover 1 pound of salt for every 10 pounds of cucumbers .
这 覆盖 1 磅 的 盐 为了 每一个 - 磅 的 黄瓜 .

盖上盖子和石头后，在盖子上的盐水中加入每 10 磅黄瓜 1 磅盐。

[ənˈles] [ðə; ði] [ˈkjuːkʌmbəz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈædɪd] [tuː] [ˈræpɪdli] , [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi][ʌnˈnesəsəri; ʌnˈnesɪsəri][tuː; tə]
Unless the cucumbers are added too rapidly , it will be unnecessary to
除非 这 黄瓜 是 额外 也 快速 , 它 将要 是 不必要 到
[ˌeɪ diː ˈdiː][mɔː(r)][braɪn] ,
add more brine ,
添加 更多的 盐水 ,

除非黄瓜放入速度过快，否则无需添加更多盐水。

[fɔː(r); fə(r)] [wen] [ə; eɪ] [səˈfɪ(ə)nt] [weɪt] [ɪz] [meɪnˈteɪnd] [ɒn][ðə; ði][ˈkʌvə(r)][ðə; ði] [ˈkjuːkʌmbəz] [meɪk]
for when a sufficient weight is maintained on the cover the cucumbers make
为了 什么时候 一个 充足的 重量 是 维持 在 这 覆盖 这 黄瓜 制作
[ðəə(r)] [əʊn] [braɪn] .
their own brine .
他们的 自己的 盐水 .

当盖子上保持足够的重量时，黄瓜就会产生自身的盐水。

[ɪf] , [haʊˈevə(r)] , [ðə; ði] [ˈkjuːkʌmbəz] [ɑː(r); ə(r)] [ˈædɪd] [ˈræpɪdli] , [ɔː(r)] [ɪf] [ðə; ði] [ˈbærəl] [ɪz] [fɪld] [æt; ət]
If , however , the cucumbers are added rapidly , or if the barrel is filled at
如果 , 然而 , 这 黄瓜 是 额外 快速 , 或者 如果 这 桶 是 已填 在
[wʌnz] ,
once ,
一次 ,

但是，如果黄瓜添加得太快，或者桶一下子就装满了，

[mɔː(r)] [braɪn] [meɪ] [biː; bi] [rɪˈkwaɪəd] .
more brine may be required .
更多的 盐水 可能 是 必需的 .

可能需要更多盐水。

[ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [keɪs] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈɪnʌf] [ɒv; əv][ðə; ði] 40° [braɪn] [tuː; tə][ˈkʌvə(r)][ðə; ði] [ˈkjuːkʌmbəz] . «
In such a case , add enough of the 40° brine to cover the cucumbers . «
在 这样的 一个 案件 , 添加 足够的 的 这 40° 盐水 到 覆盖 这 黄瓜 . «
[ˈsevən]
7
7

在这种情况下，加入足够的40°盐水，使黄瓜完全被盐水覆盖。« 7

» [wen] [ðə; ði] [ˈbærəl] [ɪz] [fʊl] ,
» **When the barrel is full ,**
» 什么时候 这 桶 是 满的 ,

“当桶装满时，

[eɪ dɪː ˈdiː][θɪrɪː][paʊndz] [ɒv; əv][sɔːlt] [iːtʃ] [wiːk] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] [wiːks] (- [paʊndz][tuː; tə][ə; eɪ] - -
add 3 pounds of salt each week for five weeks (15 pounds to a 45 -
添加 3 磅 的 盐 每个 星期 为了 五 周 (- 磅 到 一个 - -
[ˈgælən][ˈbærəl]) .
gallon barrel) .
加仑 桶) .

连续五周，每周添加 3 磅盐（45 加仑桶加 15 磅盐）。

[ɪn] [ˈædɪŋ] [ðə; ðɪ][sɔːlt] , [pleɪs] [aɪ ˈtiː][ɒn][ðə; ðɪ][ˈkʌvə(r)] .
In adding the salt , place it on the cover .
在 添加 这 盐 , 地方 它 在 这 覆盖 .

加盐时，将其放在盖子上。

[ˈædɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] [aɪ ˈtiː][gəʊz][ˈɪntuː][səˈluːʃ(ə)n] [ˈsləʊli] ,
Added in this way it goes into solution slowly ,
额外 在 这 方式 它 去 进入 解决方案 缓慢地 ,

这样添加后，它会缓慢溶解。

[ɪnˈʃʊərɪŋ] [ə; eɪ][braɪn][ɒv; əv][ˈjuːnɪfɔːm] [streŋθ] [θruːˈaʊt] [ænd; ʌnd][ə; eɪ][ˈgrædʒuəli] [ɪnˈkriːsɪŋ] [sɔːlt]
insuring a brine of uniform strength throughout and a gradually increasing salt
保险 一个 盐水 的 制服 力量 自始至终 和 一个 逐步地 增加 盐
[kɒns(ə)nˈtreɪʃ(ə)n] .
concentration .
专注 .

确保盐水浓度均匀，盐浓度逐渐增加。

[ðʌs] ,
Thus ,
因此 ,

因此，

[ˈʃrɪvlɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [ˈpɪklz] [ɪz] [prɪˈventɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] [greɪt] [ɪkˈstent][ænd; ʌnd][ðə; ðɪ] [grəʊθ]
shriveling of the pickles is prevented to a great extent and the growth
萎缩 的 这 泡菜 是 阻止 到 一个 伟大的 程度 和 这 生长

[ænd; ʌnd][ækˈtɪvəti][ɒv; əv][ðə; ðɪ][ˈlæktɪk][bækˈtɪəriə][ɑː(r); ə(r)][nɒt] [ˈsɪəriəsli] [tʃekt] .
and activity of the lactic bacteria are not seriously checked .
和 活动 的 这 乳酸 细菌 是 不是 严重地 已检查 .

腌菜的萎缩现象在很大程度上得到了防止，乳酸菌的生长和活性也没有受到严重抑制。

[ˈstɜːrɪŋ] [ɔː(r)][ædʒɪˈteɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ðɪ][braɪn] [meɪ] [biː; bi][ˈhɑːmf(ə)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ][ˈriːz(ə)n] [ðæt] [ðə; ðɪ]
Stirring or agitation of the brine may be harmful for the reason that the
搅拌 或者 搅动 的 这 盐水 可能 是 有害 为了 这 原因 那 这
[ɪntrəˈdʌkʃn] [ɒv; əv][eə(r)] [ˈbʌlbəlz] [ɪz] [kənˈdjuːsɪv] [tuː; tə][ðə; ðɪ] [grəʊθ] [ɒv; əv] [ˈspɔɪlɪdʒ] [bækˈtɪəriə] .
introduction of air bubbles is conducive to the growth of spoilage bacteria .
介绍 的 空气 气泡 是 有利的 到 这 生长 的 腐败 细菌 .

搅拌或搅动盐水可能会有害，因为引入气泡有利于腐败细菌的生长。

[frɒm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] [rɪˈmuːv] [ðə; ðɪ][skʌm] [wɪtʃ] [fɔːmz] [ɒn][ðə; ðɪ] [ˈsɜːfɪs] .
From time to time remove the scum which forms on the surface .
从 时间 到 时间 消除 这 浮渣 哪个 表格 在 这 表面 .

定期清除表面形成的浮渣。

[weə(r)] [ˈkjuːkʌmbəz][ɑː(r); ə(r)] [grəʊn] [ɪkˈstensɪvli] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ðɪ] [prəˈdʌkʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˈpɪklz] ,
Where cucumbers are grown extensively for the production of pickles ,
在哪里 黄瓜 是 生长 广泛地 为了 这 生产 的 泡菜 ,

在大量种植黄瓜用于制作泡菜的地区，

[ˈkɜːərɪŋ][ɪz] [dʌn] [ɪn] [lɑːdʒ] [tæŋks][æt; ət] [ˈsɔːltɪŋ] [ˈsteɪŋz] .
curing is done in large tanks at salting stations .
养护 是 完毕 在 大的 坦克 在 盐 车站 .

腌制是在盐渍站的大型罐中进行的。

[waɪl] [aɪˈtiː] [ɪnˈvɒlvz] [ˈsɜːt(ə)n] [ˈdiːteɪlz] [ɒv; əv] [prəˈsiːdʒə(r)] [nɒt] [rɪˈkwaɪəd] [ɪn] [ˈbærəl] [kˈwɒntɪtɪz] ,
While it involves certain details of procedure not required in barrel quantities ,
尽管 它 涉及 肯定 细节 的 程序 不是 必需的 在 桶 数量 ,
虽然它涉及一些桶装数量生产中不需要的程序细节,

[ðɪs] [ˈmeθəd] [ɒv; əv] [ˈkjʊərɪŋ] [ɪz] [ɪˈsenʃəli] [ðə; ði] [seɪm] .
this method of curing is essentially the same .
这 方法 的 养护 是 本质上 这 相同的 .
这种固化方法本质上是一样的。

[ˈprəʊsesɪŋ]
PROCESSING
加工
加工

[ˈɑːftə(r)] [ˈbiːɪŋ] [kjʊəd] [ɪn] [braɪn] ,
After being cured in brine ,
后 存在 治愈 在 盐水 ,
经盐水腌制后,

[ˈpɪklz] [mʌst; məst] [rɪˈsiːv] [ə; eɪ] [ˈprəʊsesɪŋ] [ɪn] [ˈwɔːtə(r)] [tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ɪkˈses] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
pickles must receive a processing in water to remove the excess of salt .
泡菜 必须 收到 一个 加工 在 水 到 消除 这 过量的 的 盐 .
腌菜必须经过水处理以去除多余的盐分。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] [æz; əz] [sɔːlt] [ˈpɪklz] , [ˈəʊnli] [ə; eɪ] [ˈpɑːʃ(ə)l] [ˈprəʊsesɪŋ] [ɪz] [rɪˈkwaɪəd]
If they are to be used as salt pickles, only a partial processing is required
如果 他们 是 到 是 用过的 作为 盐 泡菜 , 仅有的 一个 部分的 加工 是 必需的
.
:
.

如果用作盐渍泡菜，则只需进行部分加工。

[ɪf] , [haʊˈevə(r)] , [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [meɪd] [ˈɪntuː] [ˈsaʊə(r)] , [swiːt] , [ɔː(r)] [mɪkst] [ˈpɪklz] ,
If , however, they are to be made into sour , sweet , or mixed pickles ,
如果 , 然而 , 他们 是 到 是 制成 进入 酸的 , 甜的 , 或者 混合 泡菜 ,
但是，如果要把它们做成酸黄瓜、甜黄瓜或什锦泡菜，

[ðə; ði] [sɔːlt] [ʊd; ʃəd] [biː; bi] [ˈlɑːdʒli] , [bʌt; bət] [nɒt] [kəmˈpliːtli] , [rɪˈmuːvd] .
the salt should be largely , but not completely , removed .
这 盐 应该 是 很大程度上 , 但 不是 完全地 , 已移除 .
盐分应该大部分去除，但不能完全去除。

[ˈpɪklz] [kiːp] [ˈbetə(r)] [wen] [ðə; ði] [sɔːlt] [ɪz] [nɒt] [ɪnˈtaɪəli] [səʊkt] [aʊt] .
Pickles keep better when the salt is not entirely soaked out .
泡菜 保持 更好的 什么时候 这 盐 是 不是 完全 浸泡过 出去 .
腌菜里的盐分没有完全流失，保存效果会更好。

[ˈʌndə(r)] [ˈfæktri; ˈfæktəri] [kənˈdɪʃ(ə)nz] , [ˈprəʊsesɪŋ] [ɪz] [əˈkʌmplɪʃt] [baɪ] [ˈpleɪsɪŋ] [ðə; ði] [ˈpɪklz] [ɪn] [ˈtæŋks]
Under factory conditions , processing is accomplished by placing the pickles in tanks
在下面 工厂 状况 , 加工 是 完成 经过 放置 这 泡菜 在 坦克
 ,
:
 ,
在工厂条件下，加工过程是将酸黄瓜放入罐中完成的。

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ðen] [fɪld] [wɪð] [ˈwɔːtə(r)] [ænd; ənd] [səbˈdʒektɪd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [ˈkʌrənt] [ɒv; əv] [stiːm] ,
which are then filled with water and subjected to a current of steam ,
哪个 是 然后 已填 和 水 和 受 到 一个 当前的 的 蒸汽 ,
然后将它们注满水，并通入蒸汽。

[ðə; ði] ['pɪklz] ['bi:ɪŋ] ['ædʒɪteɪtɪd] ['mi:nwaɪl] .
the pickles being agitated meanwhile .
这 泡菜 存在 激动 同时 .

与此同时，腌黄瓜正在被搅动。

[ɪn][məʊst][hoʊmz] , [haʊ'veə(r)] , [ðə; ði] [ɪ'kwɪpmənt] [fɔ:(r); fə(r)] [sʌt] ['tri:tmənt] [ɪz][nɒt][ə'veɪləb(ə)l] .
In most homes , however , the equipment for such treatment is not available .
在 最多 房屋 , 然而 , 这 设备 为了 这样的 治疗 是 不是 可用的 .

然而，大多数家庭并没有进行此类治疗所需的设备。

[ðə; ði][best][ðæt][kæn; kən][bi:; bi] [dʌn] [ɪn][ðə; ði][həʊm][ɪz][tu:; tə] [pleɪs] [ðə; ði] ['pɪklz] [ɪn][ə; eɪ]['su:təb(ə)l]
The best that can be done in the home is to place the pickles in a suitable
这 最好的 那 能 是 完毕 在 这 家 是 到 地方 这 泡菜 在 一个 合适的
vessel ,
血管 ,

在家中最好的做法是将腌菜放入合适的容器中。

['kʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd] [hi:t] [ðem; ðəm] ['sləʊli] [tu:; tə][ə'baʊt] 120° [ef] . ,
cover them with water , and heat them slowly to about 120° F . ,
覆盖 他们 和 水 , 和 热 他们 缓慢地 到 关于 120° F . ,

用水浸没它们，然后慢慢加热到大约华氏120度。

[æt; ət] [wɪt] ['temprətʃə(r)] [ðeɪ] [[ʊd; ʃəd][bi:; bi][held][fɔ:(r); fə(r)][frɒm; frəm] - [tu:; tə] - ['aʊəz] , ['bi:ɪŋ]
at which temperature they should be held for from 10 to 12 hours , being
在 哪个 温度 他们 应该 是 握住 为了 从 - 到 - 小时 , 存在
[stɜ:d] ['fri:kwəntli] .
stirred frequently .
搅拌 频繁地 .

应在此温度下保温 10 至 12 小时，并经常搅拌。

[ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ɪz] [ðen] [pɔ:] [ɒf] , [ænd; ənd][ðə; ði]['prəʊses][ɪz] [rɪ'pi:tɪd] , [ɪf] ['nesəsəri] ,
The water is then poured off , and the process is repeated , if necessary ,
这 水 是 然后 倾倒 离开 , 和 这 过程 是 重复 , 如果 必要的 ,
然后将水倒掉，如有必要，重复上述过程。

[ʌn'tɪl][ðə; ði] ['pɪklz] [hæv; həv]['əʊnli][ə; eɪ] ['slɑ:tli] ['sɔ:lti] [teɪst] .
until the pickles have only a slightly salty taste .
直到 这 泡菜 有 仅有的 一个 轻微地 咸 品尝 .
直到泡菜只剩下淡淡的咸味。

['sɔ:tiŋ]
SORTING
排序

排序

['ɑ:ftə(r)] ['prəʊsesɪŋ] , [ðə; ði] ['pɪklz] [[ʊd; ʃəd][bi:; bi] ['sɔ:tɪd] .
After processing , the pickles should be sorted .
后 加工 , 这 泡菜 应该 是 已排序 .

加工完成后，腌菜应该进行分拣。

[tu:; tə][sɪ'kjʊə(r)][ðə; ði][məʊst] [ə'træktɪv] ['prɒdʌkt] , ['pɪklz] [[ʊd; ʃəd][bi:; bi][æz; əz] ['ni:əli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l]
To secure the most attractive product , pickles should be as nearly as possible
到 安全的 这 最多 吸引人的 产品 , 泡菜 应该 是 作为 几乎 作为 可能的
[ɒv; əv]['ju:nɪfɔ:m][saɪz] .
of uniform size .
的 制服 尺寸 .

为了确保产品外观最佳，腌黄瓜的大小应该尽可能均匀。

[æ̯t; ət] [liːst] [θriː] ['saɪzɪz][ɑː(r); ə(r)][ˈrekəgˈnaɪzd] — [smɔːl] ([tuːˈtuː][tuː; tə][θriː] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ]) , [ˈmiːdiəm]
At least three sizes are recognized — small (2 to 3 inches long) , medium
在 至少 三 尺寸 是 认可 — 小的 (2 到 3 英寸 长的) , 中等的
([θriː][tuː; tə][fɔːr] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ]) ,
(3 to 4 inches long) ,
(3 到 4 英寸 长的) ,

至少认可三种尺寸——小号（2至3英寸长）、中号（3至4英寸长）、

[ænd; ənd] [lɑːdʒ] ([fɔːr] [ˈɪntʃɪz] [ɔː(r)][lɒŋgə(r)]) .
and large (4 inches or longer) .
和 大的 (4 英寸 或者 更长) .

尺寸较大（4英寸或更长）。

[ˈəʊnli][ðə; ði] [smɔːl] ['saɪzɪz][ɑː(r); ə(r)] [sɪˈlektɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ˈbɒtlɪŋ] .
Only the small sizes are selected for bottling .
仅有的 这 小的 尺寸 是 已选 为了 装瓶 .

只有小尺寸的才会被选中进行装瓶。

[ˈfeəli] [smɔːl] [ænd; ənd] [ˈmiːdiəm] - [lɑːdʒ] [ˈkjuːklʌmbəz] [ɑː(r); ə(r)] [wel] [əˈdæptɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [ˈmeɪkɪŋ]
Fairly small and medium - large cucumbers are well adapted to the making
相当 小的 和 中等的 - 大的 黄瓜 是 出色地 改编 到 这 制作
[ɒv; əv] [swiːt] [ˈpɪklz] .
of sweet pickles .
的 甜的 泡菜 .

个头较小和中等大小的黄瓜都非常适合用来制作甜泡菜。

[ðə; ði][ˈlɑːdʒə(r)][ˈsaɪzɪz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ˈsaʊə(r)][ænd; ənd] [dɪl] [ˈpɪklz] .
The larger sizes may be used for sour and dill pickles .
这 更大的 尺寸 可能 是 用过的 为了 酸的 和 莳萝 泡菜 .

较大的尺寸可用于制作酸黄瓜和莳萝泡菜。

[ɪmˈpɜːfɪktli] [fɔːmd] [ˈpɪklz] , [ðə; ði][səʊ - [kɔːld] [krɒks] [ænd; ənd] [nʌbs] ,
Imperfectly formed pickles , the so - called crooks and nubs ,
不完美地 形成 泡菜 , 这 所以 - 称为 骗子 和 凸起 ,

形状不规则的腌黄瓜，也就是所谓的弯弯曲曲和缺口。

[kæn; kən][biː; bi] [kʌt] [ʌp][ænd; ənd] [ˈædɪd] [tuː; tə] [mɪkst] [ˈpɪklz] [ɔː(r)][ˈʌðə(r)] [ˌkɒmbɪˈneɪʃnz] [ɒv; əv] [wɪt]
can be cut up and added to mixed pickles or other combinations of which
能 是 切 向上 和 额外 到 混合 泡菜 或者 其他 组合 的 哪个
[ˈkjuːklʌmbəz] [fɔːm] [ə; eɪ] [pɑːt] .
cucumbers form a part .
黄瓜 形式 一个 部分 .

可以切碎后加入什锦泡菜或其他以黄瓜为主要食材的组合中。

[ðə; ði][ˈnʌmbə(r)][ɒv; əv] [ˈpɪklz] [ɒv; əv] [ˈveəriəs] ['saɪzɪz][rɪˈkwaɪəd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][ˈgælən] [ɪz] [ʃəʊn] [ɪn]
The number of pickles of various sizes required to make a gallon is shown in
这 数字 的 泡菜 的 各种各样的 尺寸 必需的 到 制作 一个 加仑 是 所示 在
[ˈteɪb(ə)][fɔːr] ,
Table 4 ,
桌子 4 ,

表4列出了制作一加仑腌黄瓜所需的各种尺寸的腌黄瓜的数量。

[peɪdʒ] - .
page 16 .
页 - .

第16页。

[ˈsaʊə(r)] [ˈpɪklz]
SOUR PICKLES
酸的 泡菜

酸黄瓜

[ˈɑːftə(r)] [ˈpɪklz] [hæv; həv] [bi:n] [pˈrəsest] [səˈfɪntli] , [dreɪn][ðem; ðəm] [wel] [ænd; ənd][ˈklʌvə(r)]
After pickles have been processed sufficiently , drain them well and cover
后 泡菜 有 到过 已处理 足够 , 流走 他们 出色地 和 覆盖
[ðem; ðəm][æt; ət][wʌns] [wɪð] [ˈvɪnɪɡə(r)] .
them at once with vinegar .
他们 在 一次 和 醋 .
腌菜腌制完成后，沥干水分，立即用醋完全覆盖。

[ə; eɪ] - [ɔː(r)] - [greɪn][ˈvɪnɪɡə(r)][ˈjuːʒuəli; ˈjuːzəli] [ɡɪvz] [ɔːl][ðə; ði] [ˈsaʊənəs] [ðæt] [ɪz][dɪˈzaɪərəb(ə)] .
A 45 or 50 grain vinegar usually gives all the sourness that is desirable .
一个 - 或者 - 粮食 醋 通常 给予 全部 这 酸味 那 是 理想 .
45或50格令的醋通常能提供所有想要的酸味。

[ɪf] , [haʊˈevə(r)] , [ˈveri] [ˈsaʊə(r)] [ˈpɪklz] [ɑː(r); ə(r)] [prɪˈfɜːd] ,
If , however , very sour pickles are preferred ,
如果 , 然而 , 非常 酸的 泡菜 是 首选 ,
但是，如果更喜欢非常酸的泡菜，

[aɪ ˈtiː] [wʊd] [biː; bi] [wel] [tuː; tə][juːz][æt; ət][fɜːst][ə; eɪ] - - [greɪn][ˈvɪnɪɡə(r)] ,
it would be well to use at first a 45 - grain vinegar ,
它 会 是 出色地 到 使用 在 第一的 一个 - - 粮食 醋 ,
最好先用45格令的醋。

[ænd; ənd][ˈɑːftə(r)][ə; eɪ] [wiːk] [ɔː(r)] - [deɪz] [trænsˈfɜː(r)][ðə; ði] [ˈpɪklz] [tuː; tə][ə; eɪ][ˈvɪnɪɡə(r)][ʊv; əv][ðə; ði]
and after a week or 10 days transfer the pickles to a vinegar of the
和 后 一个 星期 或者 - 天 转移 这 泡菜 到 一个 醋 的 这
« [eit]
« **8**
« 8
一周或十天后，将泡菜转移到8号醋中。

» [streŋθ] [dɪˈzaɪəd] .
» **strength desired .**
» 力量 想要的 .
需要力量。

[æz; əz][ðə; ði][fɜːst][ˈvɪnɪɡə(r)] [juːst] [wɪl] [ɪn][ɔːl][keɪsɪz][biː; bi] [ˈɡreɪtli] [rɪˈdjuːst] [ɪn] [streŋθ] [baɪ]
As the first vinegar used will in all cases be greatly reduced in strength by
作为 这 第一的 醋 用过的 将要 在 全部 案例 是 非常 减少 在 力量 经过
[daɪˈluːʃn; daɪˈljuːʃn] [wɪð] [ðə; ði] [braɪn] [kənˈteɪnd] [ɪn][ðə; ði] [ˈpɪklz] ,
dilution with the brine contained in the pickles ,
稀释 和 这 盐水 包含 在 这 泡菜 ,
由于最初使用的醋必然会被腌菜中的盐水稀释，浓度大大降低，

[aɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [ˈnesəsəri] [tuː; tə] [rɪˈnjuː] [ðə; ði][ˈvɪnɪɡə(r)][ˈɑːftə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [wiːks] .
it will be necessary to renew the vinegar after a few weeks .
它 将要 是 必要的 到 更新 这 醋 后 一个 很少 周 .
几周后就需要更换醋了。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz][nɒt] [dʌn] [ænd; ənd][ðə; ði] [ˈpɪklz] [ɑː(r); ə(r)][held] [fɔː(r); fə(r)][ˈeni] [lenkθ; leŋθ][ʊv; əv] [taɪm]
If this is not done and the pickles are held for any length of time
如果 这 是 不是 完毕 和 这 泡菜 是 握住 为了 任何 长度 的 时间
[ðeɪ] [meɪ] [spɔɪl] .
they may spoil .
他们 可能 剧透 .
如果不这样做，腌菜放置一段时间后可能会变质。

[ðə; ði][best][kən'teɪnə(r)z][fɔ:(r); fə(r)]['saʊə(r)] ['pɪklz] [ɑ:(r); ə(r)][stəʊn][dʒ'a:z] , [ɔ:(r)] , [fɔ:(r); fə(r)][lɑ:dʒ]
The best containers for sour pickles are stone jars , or , for large
这 最好的 容器 为了 酸的 泡菜 是 石头 罐子 , 或者 , 为了 大的
[k'wɒntɪtɪz] , [kegz][ɔ:(r)]['bærəlz] .
quantities , kegs or barrels .
数量 , 酒桶 或者 桶 .

酸黄瓜的最佳容器是石罐，或者，如果数量较多，可以使用木桶或木桶。

[ˈkʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ]['vɪnɪgə(r)][ɒv; əv][ðə; ði]['prɒpə(r)] [streŋθ] , ['pɪklz] [ʃʊd; ʃəd] [ki:p] [ɪn'defɪnətli] .
Covered with a vinegar of the proper strength , pickles should keep indefinitely .
涵盖 和 一个 醋 的 这 恰当的 力量 , 泡菜 应该 保持 无限期 .
用浓度合适的醋腌制，泡菜可以无限期保存。

[swi:t] ['pɪklz]
SWEET PICKLES
甜的 泡菜

甜酸黄瓜

[ˈkʌvə(r)][ðə; ði][kɪʊəd] [ænd; ənd] [p'ræsest] ['kju:kʌmbəz] [wɪð] [ə; eɪ] [swi:t] ['lɪkə(r)] [meɪd] [baɪ] [dɪ'zɔ:lvɪŋ]
Cover the cured and processed cucumbers with a sweet liquor made by dissolving
覆盖 这 治愈 和 已处理 黄瓜 和 一个 甜的 酒 制成 经过 溶解
[ˈʊgə(r)][ɪn]['vɪnɪgə(r)] ,
sugar in vinegar ,
糖 在 醋 ,

将腌制好的黄瓜浸泡在用醋溶解糖制成的甜酒中。

[ˈju:zuəli; 'ju:zəli] [wɪð] [ðə; ði] [ə'dɪ(ə)n] [ɒv; əv][s'paɪsɪz] .
usually with the addition of spices .
通常 和 这 添加 的 香料 .

通常会加入香料。

[dɪ'pendɪŋ] [ə'pɒn][ðə; ði] [dɪ'gri:] [ɒv; əv] ['swi:tnəs] [dɪ'zaɪəd] ,
Depending upon the degree of sweetness desired ,
取决于 之上 这 程度 的 甜味 想要的 ,
根据所需的甜度，

[ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv][ˈʊgə(r)] [meɪ] ['veəri] [frɒm; frəm][fɔ:r][tu:; tə] - [paʊndz] [tu:; tə][ðə; ði]['gælən][ɒv; əv]
the quantity of sugar may vary from 4 to 10 pounds to the gallon of
这 数量 的 糖 可能 各不相同 从 4 到 - 磅 到 这 加仑 的
['vɪnɪgə(r)] ,
vinegar ,
醋 ,

每加仑醋中糖的用量可能在4到10磅之间。

[sɪks] [paʊndz] [tu:; tə][ðə; ði]['gælən][ˈju:zuəli; 'ju:zəli] ['gɪvɪŋ] [sætɪs'fæktəri] [rɪ'zʌltɪz] .
6 pounds to the gallon usually giving satisfactory results .
6 磅 到 这 加仑 通常 给予 令人满意的 结果 .

通常每加仑汽油添加 6 磅汽油就能获得令人满意的效果。

[ðə; ði] [tʃi:f] ['dɪfɪkəlti] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [swi:t] ['pɪklz] [ɪz][ðəə(r)] ['tendənsi] [tu:; tə] [bɪ'kʌm] ['ʃrɪv(ə)ld]
The chief difficulty in making sweet pickles is their tendency to become shriveled
这 首席 困难 在 制作 甜的 泡菜 是 他们的 趋势 到 变得 干瘪
[ænd; ənd] [tʌf] ,
and tough ,
和 艰难的 ,

制作甜味泡菜的主要难点在于它们容易干瘪变硬。

[wɪtʃ] [ɪn'kri:sɪz; 'ɪŋkri:sɪz] [wɪð] [ðə; ði][ˈʊgə(r)][kɒns(ə)n'treɪ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]['lɪkə(r)] .
which increases with the sugar concentration of the liquor .
哪个 增加 和 这 糖 专注 的 这 酒 .

随着酒液中糖分浓度的增加，其增幅也会增大。

[ðɪs] ['deɪndʒə(r)][kæn; kən][ˈjuːʒuəli; ˈjuːzəli][biː; bi] [əˈvɔɪdɪd] [baɪ] ['klʌvərɪŋ] [ðə; ði] ['pɪklz] [fɜːst] [wɪð] [ə; eɪ]
This danger can usually be avoided by covering the pickles first with a
这 危险 能 通常 是 避免 经过 覆盖 这 泡菜 第一的 和 一个
[pleɪn] - [tuː; tə] - [greɪn][ˈvɪnɪɡə(r)] .
plain 45 to 50 grain vinegar .
清楚的 - 到 - 粮食 醋 .

通常可以通过先用 45 至 50 格令的普通醋覆盖泡菜来避免这种危险。

[ˈɑːftə(r)][wʌn] [wi:k] [dɪˈskɑːd] [ðɪs] ['vɪnɪɡə(r)] , [wɪt] [ɪn][ɔːl] [ˌprɒbəˈbɪləti][hæz; həz] [bɪˈklʌm] ['greɪtli]
After one week discard this vinegar , which in all probability has become greatly
后 一 星期 丢弃 这 醋 , 哪个 在 全部 可能性 有 变得 非常
[rɪˈdjuːst] [ɪn] [streŋθ] ,
reduced in strength ,
减少 在 力量 ,
一周后请丢弃这瓶醋，它很可能已经大大降低了醋的浓度。

[ænd; ænd][ˈklʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪkə(r)] [meɪd] [baɪ] ['ædɪŋ] [fɔːr] [paʊndz] [pʊ; əv][ˈʊɡə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['gælən]
and cover with a liquor made by adding 4 pounds of sugar to the gallon
和 覆盖 和 一个 酒 制成 经过 添加 4 磅 的 糖 到 这 加仑
[pʊ; əv][ˈvɪnɪɡə(r)] .
of vinegar .
的 醋 .
然后在上面浇上用 4 磅糖加入 1 加仑醋制成的酒。

[aɪ ˈtiː][ɪz] ['veri] [ɪmˈpɔːt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] [əˈsɪdəti] [pʊ; əv][ðə; ði] ['lɪkə(r)] [juːst] [pʌn] ['pɪklz] [biː; bi] [kept] [æz; əz]
It is very important that the acidity of the liquor used on pickles be kept as
它 是 非常 重要的 那 这 酸度 的 这 酒 用过的 在 泡菜 是 保留 作为
[haɪ] [æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l] .
high as possible .
高的 作为 可能的 .
腌制泡菜所用的酒的酸度必须尽可能高，这一点非常重要。

[ə; eɪ] [dɪˈkriːs] [ɪn][əˈsɪdəti] [mʌt] [bɪˈləʊ] [ə; eɪ] - - [greɪn] [streŋθ] [meɪ] [pəˈmɪt] [ðə; ði] [grəʊθ] [pʊ; əv]
A decrease in acidity much below a 30 - grain strength may permit the growth of
一个 减少 在 酸度 很多 以下 一个 - - 粮食 力量 可能 允许 这 生长 的
[jiːsts] ,
yeasts ,
酵母 ,
酸度降低到远低于30格令的水平时，可能会促进酵母的生长。

[wɪð] [rɪˈzʌltɪŋ] [ˌfɜːmenˈteɪ(ə)n] [ænd; ænd] ['spɔɪlɪdʒ] .
with resulting fermentation and spoilage .
和 结果 发酵 和 腐败 .
由此导致发酵和腐败。

[ɪf] [ə; eɪ] ['lɪkə(r)] [kənˈteɪnɪŋ] [mɔː(r)][ðæn; ðən][fɔːr] [paʊndz] [pʊ; əv][ˈʊɡə(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['gælən][ɪz] [dɪˈzaɪəd]
If a liquor containing more than 4 pounds of sugar to the gallon is desired
如果 一个 酒 包含 更多的 比 4 磅 的 糖 到 这 加仑 是 想要的
,
:
,
如果想要酿造每加仑含糖量超过4磅的酒，

[aɪ ˈtiː] [wʊd] [biː; bi] [best] [nɒt] [tuː; tə] . [ɪkˈsiːd] [ðæt] ['kwɒntəti] [æt; ət] [fɜːst] ,
it would be best not to . exceed that quantity at first ,
它 会 是 最好的 不是 到 : 超过 那 数量 在 第一的 ,
最好一开始不要超过这个数量。

[bʌt; bət] ['grædʒuəli][ˌeɪ diː ˈdiː][ˈʊɡə(r)] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [dɪˈzaɪəd] [ˌkɒns(ə)nˈtreɪ(ə)n][ɪz] [əbˈteɪnd] .
but gradually add sugar until the desired concentration is obtained .
但 逐步地 添加 糖 直到 这 想要的 专注 是 获得 .
但要逐渐加入糖，直到达到所需的浓度。

[ə; eɪ][ˈʊɡə(r)][ˈhɑːdrɒmɪtə(r)] [ˈredɪli] [ænd; ənd] [ˈækjərətli] [ˈɪndɪkeɪts] [ðə; ði][ˈʊɡə(r)][ˌkɒns(ə)nˈtreɪ(ə)n] ([piː] .
A sugar hydrometer readily and accurately indicates the sugar concentration (p .
一个 糖 比重计 容易 和 准确 表示 这 糖 专注 (p .
[fɔːr])) .
4) :
4) :

糖比重计可以很容易、很准确地指示糖浓度（第 4 页）。

[ə; eɪ] [ˈriːdɪŋ] [ɒv; əv] 42° ([brɪks] [ɔː(r)] [ˈbɔːlɪŋ]) [wʊd] [ˈɪndɪkeɪt] [ə; eɪ][ˌkɒns(ə)nˈtreɪ(ə)n][ɒv; əv]
A reading of 42° (Brix or Balling) would indicate a concentration of
一个 阅读 的 42° (白利糖度 或者 鲍林) 会 表明 一个 专注 的
[əˈprɒksɪmətli] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv][ˈʊɡə(r)][tuː; tə][ðə; ði][ˈɡælən][ɒv; əv][ˈvɪnɪɡə(r)] .
approximately 6 pounds of sugar to the gallon of vinegar .
大约 6 磅 的 糖 到 这 加仑 的 醋 .
42°（白利糖度或巴林糖度）的读数表示每加仑醋中大约含有 6 磅糖。

([ˈteɪb(ə)l][θriː] , [piː] . - .)
(Table 3 , p . 15 .)
(桌子 3 , p . - .)

（表3，第15页。）

[sˈpaɪsɪz][ɑː(r); ə(r)] [ˈpræktɪkli] [ˈɔːlweɪz] [ˈædɪd] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [swiːt] [ˈpɪklz] .
Spices are practically always added in making sweet pickles .
香料 是 几乎 总是 额外 在 制作 甜的 泡菜 .
制作甜味泡菜时几乎总会添加香料。

[ðə; ði] [ɪˈfekt] [ɒv; əv] [tuː] [mʌt] [spaɪs] , [ɪˈspeʃəli] [ðə; ði][strɒŋɡə(r)][kaɪndz] , [laɪk] [ˈpepəz] [ænd; ənd]
The effect of too much spice , especially the stronger kinds , like peppers and
这 影响 的 也 很多 香料 , 尤其 这 更强 种类 , 喜欢 辣椒 和
[kləʊvz] , [haʊˈevə(r)] , [ɪz][ɪnˈdʒʊəriəs] .
cloves , however , is injurious .
丁香 , 然而 , 是 有害的 .
然而，过量食用香料，尤其是像辣椒和丁香这样味道浓烈的香料，会对身体造成伤害。

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] [həʊl] [mɪkst] [sˈpaɪsɪz][tuː; tə][fɔːr][ˈɡælənz][ɒv; əv] [ˈpɪklz] [ɪz] [ɪˈnʌf] .
One ounce of whole mixed spices to 4 gallons of pickles is enough .
一 盎司 的 所有的 混合 香料 到 4 加仑 的 泡菜 是 足够的 .
1盎司混合香料配4加仑泡菜就足够了。

[æz; əz][sˈpaɪsɪz] [meɪ] [kɔːz] [ˈklaʊdɪnəs] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈvɪnɪɡə(r)] ,
As spices may cause cloudiness of the vinegar ,
作为 香料 可能 原因 浑浊 的 这 醋 ,
由于香料可能会导致醋变浑浊，

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪˈmuːvd] [ˈɑːftə(r)][ðə; ði][dɪˈzaɪəd][ˈflɛvə(r)][hæz; həz] [biːn] [əbˈteɪnd] .
they should be removed after the desired flavor has been obtained .
他们 应该 是 已移除 后 这 想要的 味道 有 到过 获得 .
达到理想的口味后即可将其取出。

[ˈhiːtɪŋ] [ɪz][æn; ən][eɪd][tuː; tə][ə; eɪ][ˈbetə(r)][juːtəlaɪˈzeɪŋ][ɒv; əv][ðə; ði][spaɪs] .
Heating is an aid to a better utilization of the spice .
加热 是 一个 援助 到 一个 更好的 利用率 的 这 香料 .
加热有助于更好地利用香料。

[eɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [rɪˈkwaɪəd] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][spaɪs] , [ɪn][ə; eɪ] [ˈtʃiːzklɒθ] [bæg] ,
Add the required quantity of spice , in a cheesecloth bag ,
添加 这 必需的 数量 的 香料 , 在 一个 纱布 包 ,
将所需量的香料放入纱布袋中，

[tuː; tə][ðə; ði][ˈvɪnɪɡə(r)][ænd; ənd][həʊld][æt; ət][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [fɔː(r); fə(r)][nɒt][lɒŋɡə(r)][ðæn; ðən][hɑːf]
to the vinegar and hold at the boiling point for not longer than half
到 这 醋 和 抓住 在 这 沸腾 观点 为了 不是 更长 比 一半
[æn; ən][ˈaʊə(r)] .
an hour .
一个 小时 .

加入醋，并在沸点保持沸腾状态，时间不超过半小时。

['hiːtɪŋ] [tuː] [lɒŋ] ['kɔːzɪz] [ðə; ði][ˈvɪnɪɡə(r)][tuː; tə][ˈdɑːkən] .
Heating too long causes the vinegar to darken .
加热 也 长的 原因 这 醋 到 变暗 .

加热时间过长会导致醋变黑。

[ɪf] [kənˈsɪdəd] [dɪˈzaɪərəb(ə)] , [eɪ diː ˈdiː][ˈʊɡə(r)][æt; ət] [ðɪs] [taɪm] , [ænd; ənd][pɔː(r)][æt; ət][wʌns][ˈəʊvə(r)]
If considered desirable , add sugar at this time , and pour at once over
如果 经过考虑的 理想 , 添加 糖 在 这 时间 , 和 倒 在 一次 超过
[ðə; ði] ['pɪklz] .
the pickles .
这 泡菜 .

如果觉得合适，此时可以加入糖，并立即浇在泡菜上。

[ɪf] [ðə; ði] ['pɪklz] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [pækt] [ɪn] ['bɒtlz] [ɔː(r)][dʒˈɑːz] ,
If the pickles are to be packed in bottles or jars ,
如果 这 泡菜 是 到 是 包装 在 瓶子 或者 罐子 ,
[æz; əz] [dɪˈzaɪəd] .
如果腌菜要装瓶或装罐，

[ˈɑːftə(r)] [sʌtʃ] [prɪˈlɪmɪnəri] ['triːtmənt] [æz; əz] [meɪ] [biː; bi][rɪˈkwaɪəd] ,
after such preliminary treatment as may be required ,
后 这样的 初步的 治疗 作为 可能 是 必需的 ,
[ɪn] [ˈɪkə(r)] [meɪd]
在进行必要的初步治疗之后，

[trænsˈfɜː(r)][ðem; ðəm][tuː; tə] [ðiːz] [kənˈteɪnə(r)z][ænd; ənd][ˈkʌvə(r)][ðem; ðəm] [wɪð] [ə; eɪ][ˈlɪkə(r)] [meɪd]
transfer them to these containers and cover them with a liquor made
转移 他们 到 这些 容器 和 覆盖 他们 和 一个 酒 制成
[æz; əz] [dɪˈzaɪəd] .
as desired .
作为 想要的 .

将它们转移到这些容器中，并用按要求调制的酒覆盖。

[dɪl] ['pɪklz]
DILL PICKLES
莳萝 泡菜

莳萝泡菜

[ðə; ði] ['meθəd] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [dɪl] ['pɪklz] ['dɪfəz] [frɒm; frəm] [ðæt] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [sɔːlt] ['pɪklz]
The method for making dill pickles differs from that for making salt pickles
这 方法 为了 制作 莳萝 泡菜 不同 从 那 为了 制作 盐 泡菜
[ɪn] [tuː] [ɪmˈpɔːt(ə)nt] [pəˈtɪkjələz] .
in two important particulars .
在 二 重要的 细节 .

制作莳萝泡菜的方法与制作咸泡菜的方法在两个重要方面有所不同。

[ə; eɪ] [mʌtʃ] [wiːkə] [braɪn][ɪz] [juːst] , [ænd; ənd][sˈpaɪsɪz] , ['tʃiːfli] [dɪl] , [ɑː(r); ə(r)] ['ædɪd] .
A much weaker brine is used , and spices , chiefly dill , are added .
一个 很多 较弱 盐水 是 用过的 , 和 香料 , 主要 莳萝 , 是 额外 .
[ɪn] [ˈkɒnsɪdərəb(ə)l] [ˈɪkə(r)] [meɪd]
使用浓度低得多的盐水，并加入香料，主要是莳萝。

[br'kæz; br'kɒz][ɒv; əv][ðə; ði] [wi:kə] [sɔ:lt][kɒns(ə)n'treɪ(ə)n] , [ə; eɪ] [mʌt] [mɔ:(r)]['ræpɪd]['kjʊəriŋ] [teɪks] [pleɪs]
Because of the weaker salt concentration , a much more rapid curing takes place
因为 的 这 较弱 盐 专注 , 一个 很多 更多的 迅速的 养护 需要 地方
.
:
.

由于盐浓度较低，固化速度要快得多。

[æz; əz][ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] [ðeɪ] [kæən; kən][bi:; bi] [meɪd] ['redi] [fɔ:(r); fə(r)][ju:z][ɪn][ə'baʊt][hɑ:f][ðə; ði][taɪm]
As a result they can be made ready for use in about half the time
作为 一个 结果 他们 能 是 制成 准备好 为了 使用 在 关于 一半 这 时间
[rɪ'kwæɪəd][fɔ:(r); fə(r)]['ɔ:d(ə)n(ə)ri] [braɪnd] ['pɪklz] .
required for ordinary brined pickles .
必需的 为了 普通的 盐水浸泡 泡菜 .

因此，它们的制作时间大约只有普通盐水泡菜的一半。

[ðɪs] ['ɔ:tnɪŋ] « [naɪn]
This shortening « 9
这 缩短 « 9

这种缩短« 9

» [ɒv; əv][ðə; ði]['pɪəriəd][ɒv; əv][,prepə'reɪ(ə)n] , [həʊ'veə(r)] ,
» of the period of preparation , however ,
» 的 这 时期 的 准备 , 然而 ,

“然而，在准备阶段，

[ɪz] [geɪnd] [æt; ət][ðə; ði] [ɪk'spens] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ki:pɪŋ] ['kwɒləti][ɒv; əv][ðə; ði]['prɒdʌkt] .
is gained at the expense of the keeping quality of the product .
是 获得 在 这 费用 的 这 保持 质量 的 这 产品 .

但这样做会牺牲产品的保质期。

[fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ['ri:z(ə)n][,aɪ 'ti:] [ɪz] ['nesəsəri] [tu:; tə] [rɪ'zɔ:t] [tu:; tə] ['mezəz] [wɪtʃ] [wɪl] [prɪ'vent]
For this reason it is necessary to resort to measures which will prevent
为了 这 原因 它 是 必要的 到 采取 到 措施 哪个 将要 防止
['spɔɪlɪdʒ] .
spoilage .
腐败 .

因此，必须采取措施防止变质。

[smɔ:l] [k'wɒntɪtɪz]
SMALL QUANTITIES
小的 数量

少量

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑ:(r)][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [dɪl] [ænd; ænd][wʌn] - [hɑ:f] [aʊns] [ɒv; əv]
Place in the bottom of the jar a layer of dill and one - half ounce of
地方 在 这 底部 的 这 罐 一个 层 的 莳萝 和 一 - 一半 盎司 的
[mɪkst] [speɪs] .
mixed spice .
混合 香料 .

在罐子底部铺一层莳萝和半盎司混合香料。

[ðen] [fɪl] [ðə; ði][dʒɑ:(r)] , [tu:; tə] [wɪ'ðɪn] [tu:'tu:][ɔ:(r)][θri:] ['ɪntɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][tɒp] ,
Then fill the jar , to within 2 or 3 inches of the top ,
然后 充满 这 罐 , 到 之内 2 或者 3 英寸 的 这 顶部 ,

然后将罐子装满，装至距离罐口2到3英寸的位置。

[wɪð] [wɒʃt] ['kju:kʌmbəz] [ɒv; əv][æz; əz] ['ni:əli] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz][æz; əz] ['præktɪkəbl] .
with washed cucumbers of as nearly the same size as practicable .
和 洗过 黄瓜 的 作为 几乎 这 相同的 尺寸 作为 切实可行的 .

选用洗净且大小尽可能一致的黄瓜。

[əɪ dɪː ˈdiː][əˈnʌðə(r)][hɑːf] [aʊns] [ɒv; əv][spaɪs][ænd; ənd][ˈleɪə(r)][ɒv; əv] [dɪl] .
Add another half ounce of spice and layer of dill .
添加 其他 一半 盎司 的 香料 和 层 的 莳萝 .

再加入半盎司香料和一层莳萝。

[aɪ ˈtiː][ɪz][ə; eɪ] [ɡʊd] [plæn][tuː; tə] [pleɪs] [ˈəʊvə(r)][ðə; ðɪ][tɒp][ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv] [greɪp] [liːvz] .
It is a good plan to place over the top a layer of grape leaves .
它 是 一个 好的 计划 到 地方 超过 这 顶部 一个 层 的 葡萄 树叶 .

在上面铺一层葡萄叶是个好主意。

[ɪn][fækt] , [aɪ ˈtiː] [wʊd] [biː; bi] [wel] [tuː; tə] [pleɪs] [ðiːz] [æt; ət][bəʊθ][ðə; ðɪ] [ˈbɒtəm] [ænd; ənd][tɒp] .
In fact , it would be well to place these at both the bottom and top .
在 事实 , 它 会 是 出色地 到 地方 这些 在 两个都 这 底部 和 顶部 .

事实上，最好将它们放在最底部和最顶部。

[ðeɪ] [meɪk] [ə; eɪ][ˈveri] [ˈsuːtəb(ə)l] [ˈkʌvərɪŋ] [ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ] [ˈɡriːnɪŋ] [ɪˈfekt] [ɒn][ðə; ðɪ] [ˈpɪklz]
They make a very suitable covering and have a greening effect on the pickles
他们 制作 一个 非常 合适的 覆盖 和 有 一个 绿化 影响 在 这 泡菜
.
:
.

它们是很好的外层材料，还能使泡菜变绿。

[pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][ðə; ðɪ] [ˈpɪklz] [ə; eɪ][ˈbraɪn] [meɪd] [æz; əz] [ˈfɒləʊz] : [sɔːlt] , [wʌn] [paʊnd] ; [ˈvɪnɪɡə(r)] ,
Pour over the pickles a brine made as follows : Salt , 1 pound ; vinegar ,
倒 超过 这 泡菜 一个 盐水 制成 作为 跟随 : 盐 , 1 磅 ; 醋 ,

将以下配制的盐水浇在腌菜上：盐，1磅；醋，

[wʌn][paɪnt] ; [ˈwɔːtə(r)] , [tuːˈtuː] [ˈɡælənz] .
1 pint ; water , 2 gallons .
1 品脱 ; 水 , 2 加仑 .

1 品脱；水，2 加仑。

[ˈnevə(r)][juːz][ə; eɪ][hɒt] [ˈbraɪn] [æt; ət][ðə; ðɪ] [brɪˈɡɪnɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˌfɜːmenˈteɪ(ə)n] .
Never use a hot brine at the beginning of a fermentation .
绝不 使用 一个 热的 盐水 在 这 开始 的 一个 发酵 .

发酵初期千万不要使用热盐水。

[ðə; ðɪ] [tʃɑːnsɪz] [ɑː(r); ə(r)] [ðæt] [aɪ ˈtiː] [wʊd] [kɪl] [ðə; ðɪ][ˈɔːrgənɪzəmz][ˈprez(ə)nt] , [ðʌs] [prɪˈventɪŋ]
The chances are that it would kill the organisms present , thus preventing
这 机会 是 那 它 会 杀 这 生物 展示 , 因此 预防
[ˌfɜːmenˈteɪ(ə)n] .
fermentation .
发酵 .

它很可能会杀死存在的微生物，从而阻止发酵。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [bɔːd] [ˈkʌvə(r)][ɔː(r)] [pleɪt] [wɪð] [səˈfɪ(ə)nt] [wert] [ɒn][tɒp][tuː; tə][həʊld][ðə; ðɪ]
Cover with a board cover or plate with sufficient weight on top to hold the
覆盖 和 一个 木板 覆盖 或者 盘子 和 充足的 重量 在 顶部 到 抓住 这
[ˈkjuːkʌmbəz] [wel] [brɪˈləʊ] [ðə; ðɪ][ˈbraɪn] .
cucumbers well below the brine .
黄瓜 出色地 以下 这 盐水 .

用木板或盘子盖住黄瓜，并在上面放上足够的重物，使黄瓜完全浸没在盐水中。

[ɪf] [ðə; ðɪ] [ˈkjuːkʌmbəz] [ɑː(r); ə(r)] [pækt] [æt; ət][ə; eɪ] [ˈtemprətə(r)] [əˈraʊnd] 86° [ef] . ,
If the cucumbers are packed at a temperature around 86° F . ,
如果 这 黄瓜 是 包装 在 一个 温度 大约 86° F . ,

如果黄瓜在 86°F 左右的温度下包装，

[æn; ən] [ˈæktɪv] [ˌfɜːmenˈteɪ(ə)n] [wɪl] [æt; ət][wʌns][set][ɪn] .
an active fermentation will at once set in .
一个 积极的 发酵 将要 在 一次 放 在 .

立即开始活跃发酵。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kəm'plɪtɪd] [ɪn] - [deɪz] [tuː; tə][tuː'tuː] [wiːks] ,
This should be completed in 10 days to 2 weeks ,
这 应该 是 完全的 在 - 天 到 2 周 ,
这项工作应该在10天到2周内完成。

[ɪf] [ə; eɪ] ['tempɾətʃə(r)] [ɒv; əv][ə'baʊt] 86° [ef] . [ɪz] [meɪn'teɪnd] .
if a temperature of about 86° F is maintained .
如果 一个 温度 的 关于 86° F . 是 维持 .
如果保持大约 86°F 的温度。

[ðə; ði] [skɒm] [wɪtʃ] [suːn] [fɔːmz] [ɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ænd; ənd] [wɪtʃ] [kən'sɪsts] ['juːzuəli; 'juːzəli][ɒv; əv]
The scum which soon forms on the surface and which consists usually of
这 浮渣 哪个 很快 表格 在 这 表面 和 哪个 由 通常 的
[waɪld] [jiːsts] ,
wild yeasts ,
荒野 酵母 ,
表面很快会形成一层浮渣，通常由野生酵母组成。

[bʌt; bət]['ɒf(ə)n] [kən'teɪnz] [məʊldz][ænd; ənd][bæk'tɪəriə] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skɪmd] [ɒf] .
but often contains molds and bacteria , should be skimmed off .
但 经常 包含 模具 和 细菌 , 应该 是 脱脂 离开 .
但通常含有霉菌和细菌，应该撇去。

['ɑːftə(r)] ['æktɪv] [fɜːmen'teɪ(ə)n] [hæz; həz] [stɒpt] , [aɪ 'tiː][ɪz] ['nesəsəri] [tuː; tə][prə'tekt][ðə; ði] ['pɪklz]
After active fermentation has stopped , it is necessary to protect the pickles
后 积极的 发酵 有 停止 , 它 是 必要的 到 保护 这 泡菜
[ə'genst] ['spɔɪlɪdʒ] .
against spoilage .
反对 腐败 .
发酵停止后，需要采取措施防止泡菜变质。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [ɪn][wʌn][ɒv; əv] [tuː] [weɪz] :
This may be done in one of two ways :
这 可能 是 完毕 在 一 的 二 方式 :
这可以通过以下两种方式之一来实现：

([wʌn]) ['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ][ˈleɪə(r)][ɒv; əv] ['pærəfɪn] .
(1) Cover with a layer of paraffin .
(1) 覆盖 和 一个 层 的 石蜡 .
(1) 涂上一层石蜡。

[ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pɔː] [waɪl] [hɒt]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv][ðə; ði][braɪn] [ɔː(r)][æz; əz] [mʌtʃ]
This should be poured while hot over the surface of the brine or as much
这 应该 是 倾倒 尽管 热的 超过 这 表面 的 这 盐水 或者 作为 很多
[ɒv; əv][aɪ 'tiː][æz; əz][ɪz][ɪk'spəʊzd] [ə'raʊnd][ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv][ðə; ði] [bɔːd] ['kʌvə(r)] .
of it as is exposed around the edges of the board cover .
的 它 作为 是 裸露 大约 这 边缘 的 这 木板 覆盖 .
趁热将腌料倒在盐水表面，或者倒在砧板边缘裸露的盐水上。

[wen] [kuːld] [ðɪs] [fɔːmz] [ə; eɪ]['sɒlɪd] ['kəʊtɪŋ] [wɪtʃ] [ɪ'fektʃuəli] [siːlz] [ðə; ði] ['pɪklz] .
When cooled this forms a solid coating which effectually seals the pickles .
什么时候 冷却 这 表格 一个 坚硬的 涂层 哪个 有效地 封印 这 泡菜 .
冷却后会形成一层固体涂层，有效地密封泡菜。

([tuː'tuː]) [siːl] [ðə; ði] ['pɪklz] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz][ɔː(r)][kænz] .
(2) Seal the pickles in glass jars or cans .
(2) 海豹 这 泡菜 在 玻璃 罐子 或者 罐头 .
(2) 将泡菜密封在玻璃罐或罐子里。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sə'fɪʃntli] [kjuəd] ,
As soon as they are sufficiently cured ,
作为 很快 作为 他们 是 足够 治愈 ,
一旦它们痊愈，

[wɪtʃ] [meɪ] [biː, bi] [dɪ'tɜːmɪnd] [baɪ][ðeə(r)] [ə'griːəb(ə)l] ['fleɪvə(r)][ænd; ənd] [dɑːk] - [griːn] ['kɒlə(r)] ,
which may be determined by their agreeable flavor and dark - green color ,
哪个 可能 是 决定 经过 他们的 同意 味道 和 黑暗的 - 绿色的 颜色 ,
[træns'fɜː(r)][ðem; ðəm][tuː; tə] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] ,
transfer them to glass jars ,
转移 他们 到 玻璃 罐子 ,
根据其令人愉悦的味道和深绿色来判断，将它们转移到玻璃罐中。

[ænd; ənd] [fɪl] ['aɪðə(r)] [wɪð] [ðeə(r)] [əʊn] [braɪn][ɔː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [freʃ] [braɪn] [meɪd] [æz; əz][daɪ'rekʃnd] .
and fill either with their own brine or with a fresh brine made as directed .
和 充满 任何一个 和 他们的 自己的 盐水 或者 和 一个 新鲜的 盐水 制成 作为 指导 .
然后用他们自己的盐水或按照说明制作的新鲜盐水进行填充。

[eɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] [dɪl] [ænd; ənd] [spaɪs] .
Add a small quantity of dill and spice .
添加 一个 小的 数量 的 莳萝 和 香料 .
加入少量莳萝和香料。

[brɪŋ] [ðə; ði][braɪn][tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] , [ænd; ənd] , [ˈɑːftə(r)] ['kuːlɪŋ] [tuː; tə][ə'baʊt] 160° [ef] . ,
Bring the brine to a boil , and , after cooling to about 160° F . ,
带来 这 盐水 到 一个 熬 , 和 , 后 冷却 到 关于 160° F . ,
将盐水煮沸，冷却至约 160°F 后，

[pɔː(r)][aɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['pɪklz] , ['fɪlɪŋ] [ðə; ði][dʒ'ɑːz] [fʊl] .
pour it over the pickles , filling the jars full .
倒 它 超过 这 泡菜 , 填充 这 罐子 满的 .
将酱汁倒在腌菜上，把罐子装满。

[siːl] [ðə; ði][dʒ'ɑːz] [taɪt] .
Seal the jars tight .
海豹 这 罐子 紧的 .
将罐子密封好。

[ðə; ði][plæn][ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] [dɪl] ['pɪklz] [baɪ] ['siːlɪŋ] [ɪn][dʒ'ɑːz][hæz; həz][ðə; ði]['merɪt][ɒv; əv]
The plan of preserving dill pickles by sealing in jars has the merit of
这 计划 的 保存 莳萝 泡菜 经过 密封 在 罐子 有 这 优点 的
[pə'mɪtɪŋ] [ðə; ði][juːz][ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] [wɪ'ðəʊt] [ðə; ði] [nə'sesəti] [ɒv; əv] ['əʊpənɪŋ] [ænd; ənd]
permitting the use of a small quantity without the necessity of opening and
允许 这 使用 的 一个 小的 数量 没有 这 必要性 的 开幕 和
[ri'siːl] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bʌlk] ,
resealing a large bulk ,
重新密封 一个 大的 大部分 ,
将莳萝泡菜密封在罐子里保存的方法的优点在于，可以少量取用，而无需打开和重新密封大量泡菜。

[æz; əz][ɪz][ðə; ði] [keɪs] [wen] ['pɪklz] [ɑː(r); ə(r)] [pækt] [ɪn] [lɑːdʒ] [kən'teɪnə(r)z][ænd; ənd] [siːld] [wɪð]
as is the case when pickles are packed in large containers and sealed with
作为 是 这 案件 什么时候 泡菜 是 包装 在 大的 容器 和 密封 和
['pærəfɪn] .
paraffin .
石蜡 .
例如，将泡菜装在大容器中，用石蜡密封。

[lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz]
LARGE QUANTITIES
大的 数量
大量

[fɪl] [ə; eɪ] ['bærəl] [wɪð] ['kjuːklʌmbəz] .
Fill a barrel with cucumbers .
充满 一个 桶 和 黄瓜 .
用黄瓜装满一个桶。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɪks][tuː; tə][eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv] [ɡriːn] [ɔː(r)] [braɪnd] [dɪl] , [ɔː(r)][hɑːf] [ðæt] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][draɪ
Add 6 to 8 pounds of green or brined dill , or half that quantity of dry
添加 6 到 8 磅 的 绿色的 或者 盐水浸泡 莳萝 , 或者 一半 那 数量 的 干燥
[dɪl] ,
dill ,
莳萝 ,

加入 6 至 8 磅新鲜或腌制的莳萝，或者加入一半量的干莳萝。

[ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪkst] [sˈpaɪsɪz] .
and 1 quart of mixed spices .
和 1 夸脱 的 混合 香料 .

以及1夸脱混合香料。

[ɪf] [braɪnd] [dɪl] [ɪz] [juːst] , [aɪ ˈtiː][ɪz] [wel] [tuː; tə][ˌeɪ diː ˈdiː][əˈbaʊt] [tuːˈtuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪl] [braɪn] .
If brined dill is used , it is well to add about 2 quarts of the dill brine .
如果 盐水浸泡 莳萝 是 用过的 , 它 是出色地 到 添加 关于 2 夸脱 的 这 莳萝 盐水 .

如果使用腌莳萝，最好加入约 2 夸脱的莳萝盐水。

[ðə; ði] [dɪl] [ænd; ənd][sˈpaɪsɪz][ʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈiːvnli] [dɪˈstrɪbjʊːtɪd; ˈdɪstrɪbjʊːtɪd][æt; ət][ðə; ði] [ˈbɒtəm] ,
The dill and spices should be evenly distributed at the bottom ,
这 莳萝 和 香料 应该 是 均匀地 分布式 在 这 底部 ,
[ˈmɪd(ə)] , [ænd; ənd][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈbærəl] .
middle , and top of the barrel .
中间 , 和 顶部 的 这 桶 .

莳萝和香料应该均匀分布在桶的底部、中部和顶部。

[ˈɔːlsəʊ][ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][ˈɡælən] [ɒv; əv] [ɡʊd] [ˈvɪnɪɡə(r)] . [[tuːˈtuː]] [[tuːˈtuː]]
Also add 1 gallon of good vinegar . [2] [2]
还 添加 1 加仑 的 好的 醋 . [2] [2]

再加入 1 加仑优质醋。[2][2]

[ðɪs] [əˈdɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ˈvɪnɪɡə(r)][ɪz][nɒt] [ɪˈsen(ə)] , [ænd; ənd] [ˈmeni] [prɪˈfɜː(r)][nɒt][tuː; tə][juːz][aɪ ˈtiː] .
This addition of vinegar is not essential , and many prefer not to use it .
这 添加 的 醋 是 不是 基本的 , 和 许多 更喜欢 不是 到 使用 它 .

添加醋并非必要，许多人也不喜欢使用醋。

[ɪn][ðə; ði] [prəˈpɔːʃ(ə)n] [ˈɪndəˌkeɪtɪd] , [haʊˈevə(r)] ,
In the proportion indicated , however ,
在 这 部分 表明的 , 然而 ,

然而，按所示比例，

[aɪ ˈtiː][ɪz][ˈfeɪvərəb(ə)][tuː; tə][ðə; ði] [ɡrəʊθ] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈlæktɪk][bækˈtɪəriə][ænd; ənd][helps][tuː; tə] [prɪˈvent]
it is favorable to the growth of the lactic bacteria and helps to prevent
它 是 有利 到 这 生长 的 这 乳酸 细菌 和 帮助 到 防止
[ðə; ði] [ɡrəʊθ] [ɒv; əv] [ˈspɔɪlɪdʒ] [ˈɔːrgənɪzəmz] .
the growth of spoilage organisms .
这 生长 的 腐败 生物 .

它有利于乳酸菌的生长，并有助于防止腐败微生物的生长。

[ɪts][juːz] , [ˈðeəfɔː(r)] , [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [rɪˈɡɑːdɪd] [wɪð] [ˈfeɪvə(r)] .
Its use , therefore , is to be regarded with favor .
它是 使用 , 所以 , 是 到 是 认为 和 偏爱 .

因此，它的使用值得提倡。

[sʌm; səm][prɪˈfɜː(r)][tuː; tə][əˈmɪt][ðə; ði] [mɪkst] [sˈpaɪsɪz][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [riːz(ə)n] [ðæt] [ðeɪ] [ɪntəˈfɪə(r)] [wɪð]
Some prefer to omit the mixed spices for the reason that they interfere with
一些 更喜欢 到 忽略 这 混合 香料 为了 这 原因 那 他们 干扰 和
[ðə; ði] [dɪˈstrɪŋktɪv] [ˈfleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [dɪl] [hɜːb] . « -
the distinctive flavor of the dill herb . « 10
这 独特的 味道 的 这 莳萝 草本植物 . « -

有些人不喜欢放混合香料，因为他们认为混合香料会掩盖莳萝独特的风味。¹⁰

» [hed] [ʌp] [taɪt] [ænd; ənd] , [θru:] [ə; eɪ][həʊl] [bɔ:d] [ɪn][ðə; ði] [hed] ,
» Head up tight and , through a hole bored in the head ,
» 头 向上 紧的 和 , 通过 一个 洞 无聊的 在 这 头 ,
“把头抬得很高，然后透过头上钻好的小孔，

[fɪl] [ðə; ði] ['bærəl] [wɪð] [ə; eɪ] [brain] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] [prə'pɔ:ʃ(ə)n] [ɒv; əv][wʌn] - [hɑ:f] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔ:lt]
fill the barrel with a brine made in the proportion of one - half pound of salt
充满 这 桶 和 一个 盐水 制成 在 这 部分 的 一 - 一半 磅 的 盐
[tu:; tə][ə; eɪ]['gælən][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] .
to a gallon of water .
到 一个 加仑 的 水 .

将桶装满按半磅盐兑一加仑水的比例配制的盐水。

[eɪ di: 'di:] [brain] [ʌn'tɪl] [aɪ 'ti:] [fləʊz] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd][ɪz]['lev(ə)l] [wɪð] [ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði]
Add brine until it flows over the head and is level with the top of the
添加 盐水 直到 它 流量 超过 这 头 和 是 等级 和 这 顶部 的 这
[tʃaɪm] .
chime .
钟声 .

加入盐水，直到盐水漫过顶部并与风铃顶部齐平。

[meɪn'teɪn] [ðɪs] ['lev(ə)l][baɪ] ['ædɪŋ] [brain][frɒm; frəm][taɪm][tu:; tə][taɪm] .
Maintain this level by adding brine from time to time .
维持 这 等级 经过 添加 盐水 从 时间 到 时间 .

定期添加盐水以维持此水位。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði][skʌm] [wɪtʃ] [su:n] [fɔ:mz] [ɒn][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] .
Remove the scum which soon forms on the surface .
消除 这 浮渣 哪个 很快 表格 在 这 表面 .

清除表面很快形成的浮渣。

[dʒʊəɪŋ][ðə; ði]['piəriəd][ɒv; əv] ['æktɪv] [fɜ:men'teɪ(ə)n] ,
During the period of active fermentation ,
期间 这 时期 的 积极的 发酵 ,

在活跃发酵期间，

[ki:p] [ðə; ði] ['bærəl] [ɪn][ə; eɪ] [wɔ:m] [pleɪs] [ænd; ənd] [li:v] [ðə; ði][həʊl] [ɪn][ðə; ði] [hed] ['əʊpən][tu:; tə]
keep the barrel in a warm place and leave the hole in the head open to
保持 这 桶 在 一个 温暖的 地方 和 离开 这 洞 在 这 头 打开 到
[ə'laʊ] [gæs][tu:; tə] [ɪ'skeɪp] .
allow gas to escape .
允许 气体 到 逃脱 .

将枪管放在温暖的地方，并保持枪口上的孔敞开，以便气体逸出。

[wen] ['æktɪv] [fɜ:men'teɪ(ə)n] [ɪz]['əʊvə(r)] , [æz; əz]['ɪndəˌkeɪtɪd][baɪ][ðə; ði] [se'seɪʃn] [ɒv; əv] ['bʌblɪŋ]
When active fermentation is over , as indicated by the cessation of bubbling
什么时候 积极的 发酵 是 超过 , 作为 表明的 经过 这 停止 的 冒泡
[ænd; ənd] ['frʌθɪŋ] [ɒn][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] ,
and frothing on the surface ,
和 起泡 在 这 表面 ,

当表面不再冒泡起泡时，就表明发酵已经结束。

[ðə; ði] ['bærəl] [meɪ] [bi:; bi] ['plʌgd] [taɪt] [ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn] ['stɔ:rɪdʒ] , ['prefrəbli] [ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs]
the barrel may be plugged tight and placed in storage , preferably in a cool place
这 桶 可能 是 已插电 紧的 和 放置 在 贮存 , 最好 在 一个 凉爽的 地方
.
:
.

枪管可以塞紧并存放起来，最好放在阴凉处。

[ˈli:kɪdʒ] [ænd; ənd][ˈʌðə(r)] [kənˈdɪ(ə)nz] [meɪ] [kɔːz] [ðə; ði][ˈbræn][ɪn][ə; eɪ][ˈbærəl][ɒv; əv] [ˈpɪklz] [tuː; tə]
Leakage and other conditions may cause the brine in a barrel of pickles to
泄漏 和 其他 状况 可能 原因 这 盐水 在 一个 桶 的 泡菜 到
[rɪˈsiːd] [æt; ət][ˈeni] [taɪm] .
recede at any time .
消退 在 任何 时间 .

泄漏和其他情况都可能导致腌菜桶中的盐水随时减少。

[ðə; ði][ˈbærəlz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪnˈspektɪd] [əˈkeɪʒnəli] , [ænd; ənd][mɔː(r)][ˈbræn] [ˈædɪd] [ɪf] [ˈnesəsəri] .
The barrels should be inspected occasionally , and more brine added if necessary .
这 桶 应该 是 检查 偶尔 , 和 更多的 盐水 额外 如果 必要的 .
应定期检查桶内情况，必要时添加更多盐水。

[ˈpɪklz] [pʊt][ʌp][ɪn] [ðɪs] [wei] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈredi] [fɔː(r); fə(r)][juːz] [wɪˈðɪn] [əˈbaʊt][sɪks] [wiːks] .
Pickles put up in this way should be ready for use within about six weeks .
泡菜 放 向上 在 这 方式 应该 是 准备好 为了 使用 之内 关于 六 周 .
用这种方法腌制的泡菜大约六周后就可以食用了。

[wen] [ˈpɪklz] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi][held][ɪn] [ˈstɔːrɪdʒ] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] , [ə; eɪ] 28° [ˈbræn] ,
When pickles are to be held in storage a long time , a 28° brine ,
什么时候 泡菜 是 到 是 握住 在 贮存 一个 长的 时间 , 一个 28° 盐水 ,
如果腌菜需要长时间保存，可以使用28°的盐水。

[meɪd] [baɪ] [ˈædɪŋ] - [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][sɔːlt][tuː; tə][ə; eɪ][ˈgælən][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] .
made by adding 10 ounces of salt to a gallon of water , should be used .
制成 经过 添加 - 盎司 的 盐 到 一个 加仑 的 水 , 应该 是 用过的 .
将 10 盎司盐加入一加仑水中制成溶液，应该使用这种溶液。

[ˈpɪklz] [pækt] [ɪn][ə; eɪ][ˈbræn][ɒv; əv] [ðɪs] [streŋθ] [wɪl] [kiːp] [ə; eɪ][jɪə(r)] ,
Pickles packed in a brine of this strength will keep a year ,
泡菜 包装 在 一个 盐水 的 这 力量 将要 保持 一个 年 ,
用这种浓度的盐水腌制的泡菜可以保存一年。

[ɪf] [ðə; ði][ˈbærəlz] [ɑː(r); ə(r)] [kept] [fɪld] [ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .
if the barrels are kept filled and in a cool place .
如果 这 桶 是 保留 已填 和 在 一个 凉爽的 地方 .
如果桶一直保持装满液体并放在阴凉处。

[ðə; ði][ɪmˈpɔːt(ə)nt][ˈfæktə(r)][ɪn] [prɪˈzɜːrv] [ˈpɪklz] [pʊt][ʌp][ɪn][ə; eɪ] [wiːk] [ˈbræn] ,
The important factor in preserving pickles put up in a weak brine ,
这 重要的 因素 在 保存 泡菜 放 向上 在 一个 虚弱的 盐水 ,
用稀盐水腌制泡菜，保存泡菜的关键因素是：

[sʌtʃ] [æz; əz][ɪz] [ˈɔːdnrəli] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [dɪl] [ˈpɪklz] , [ɪz][ðə; ði][ɪkˈskluːʒ(ə)n][ɒv; əv][eə(r)] .
such as is ordinarily used for dill pickles , is the exclusion of air .
这样的 作为 是 按说 用过的 为了 莳萝 泡菜 , 是 这 排除 的 空气 .
例如，通常用于腌制莳萝泡菜的方法就是排除空气。

[wen] [pʊt][ʌp][ɪn] [taɪt] [ˈbærəlz] [ðɪs] [ɪz] [əˈkʌmplɪʃt] [baɪ] [ˈkiːpɪŋ] [ðə; ði][ˈbærəlz] [ɪnˈtaɪəli] [fɪld]
When put up in tight barrels this is accomplished by keeping the barrels entirely filled
什么时候 放 向上 在 紧的 桶 这 是 完成 经过 保持 这 桶 完全 已填
[wɪð] [ˈbræn] .
with brine .
和 盐水 .

当装在密封的木桶中时，可以通过将木桶完全充满盐水来实现密封。

[mɪkst] [ˈpɪklz]
MIXED PICKLES
混合 泡菜

什锦泡菜

[ˈʌnjənz] , [ˈkɒlɪflaʊə(r)] , [ɡri:n] [ˈpepəz] , [təˈmɑ:təʊz] , [ænd; ənd] [bi:nz] , [æz; əz] [wel] [æz; əz]
Onions , cauliflower , green peppers , tomatoes , and beans , as well as
洋葱 , 菜花 , 绿色的 辣椒 , 西红柿 , 和 豆子 , 作为 出色地 作为
[ˈkju:kʌmbəz] , [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] [ˈmeɪkɪŋ] [mɪkst] [ˈpɪklz] .
cucumbers , are used for making mixed pickles .
黄瓜 , 是 用过的 为了 制作 混合 泡菜 .

洋葱、花椰菜、青椒、西红柿、豆类以及黄瓜都可以用来制作什锦泡菜。

[ɔ:l] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [ʊd; ʃəd] [fɜ:st] [bi:; bi] [kʲʊəd] [ɪn] [braɪn] .
All vegetables should first be cured in brine .
全部 蔬菜 应该 第一的 是 治愈 在 盐水 .

所有蔬菜都应该先用盐水腌制。

[fɔ:(r); fə(r)] [ˈmeɪkɪŋ] [mɪkst] [ˈpɪklz] , [ˈveri] [smɔ:l] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [ɑ:(r); ə(r)] [mʌt] [tu:; tə] [bi:; bi] [prɪˈfɜ:d] .
For making mixed pickles , very small vegetables are much to be preferred .
为了 制作 混合 泡菜 , 非常 小的 蔬菜 是 很多 到 是 首选 .

制作什锦泡菜时，最好选择个头很小的蔬菜。

[ɪf] [ˈlɑ:dʒə(r)] [wʌnz] [mʌst; məst] [bi:; bi] [ju:st] ,
If larger ones must be used ,
如果 更大的 一个 必须 是 用过的 ,

如果必须使用更大的尺寸，

[fɜ:st] [kʌt] [ðem; ðəm] [ˈɪntu:] [ˈpi:sɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [dɪˈzaɪərəb(ə)l] [ænd; ənd] [ˈju:nɪfɔ:m] [ˈʃeɪp] [ænd; ənd] [saɪz] .
first cut them into pieces of a desirable and uniform shape and size .
第一的 切 他们 进入 件 的 一个 理想 和 制服 形状 和 尺寸 .

首先将它们切成形状和大小均匀的理想块状。

[pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv] [i:t] [waɪd] - [maʊθ] [ˈbɒt(ə)l] [ɔ:(r)] [dʒɑ:(r)] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [mɪkst] [spaɪs] .
Place in the bottom of each wide - mouth bottle or jar a little mixed spice .
地方 在 这 底部 的 每个 宽的 - 嘴 瓶子 或者 罐 一个 小的 混合 香料 .

在每个广口瓶或罐子的底部放入少许混合香料。

[ɪn] [ˈfɪlɪŋ] [ðə; ði] [ˈbɒt(ə)l] [əˈreɪndʒ] [ðə; ði] [ˈveəriəs] [kaɪndz] [ɒv; əv] [ˈpɪklz] [ɪn] [æz; əz] [ni:t] [ænd; ənd] [ˈɔ:dəli]
In filling the bottle arrange the various kinds of pickles in as neat and orderly
在 填充 这 瓶子 安排 这 各种各样的 种类 的 泡菜 在 作为 整洁的 和 秩序

[ə; eɪ] [ˈmænə(r)] [æz; əz] [ˈpɒsəb(ə)l] .
a manner as possible .
一个 方式 作为 可能的 .

在装瓶时，尽量将各种泡菜整齐有序地摆放好。

[ðə; ði] [əˈpiərəns] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈfɪnɪʃt] [ˈprɒdʌkt] [dɪˈpendz] [ˈlɑ:dʒli] [əˈpɒn] [ðə; ði] [ˈmænə(r)] [ɪn] [wɪt]
The appearance of the finished product depends largely upon the manner in which
这 外貌 的 这 完成的 产品 取决于 很大程度上 之上 这 方式 在 哪个

[ðeɪ] [ɑ:(r); ə(r)] [pækt] [ɪn] [ðə; ði] [ˈbɒt(ə)l] .
they are packed in the bottle .
他们 是 包装 在 这 瓶子 .

成品的外观很大程度上取决于其瓶装方式。

[du:; də] [nɒt] [kəmˈpli:tli] [fɪl] [ðə; ði] [ˈbɒtlz] .
Do not completely fill the bottles .
做 不是 完全地 充满 这 瓶子 .

不要将瓶子装满。

[ɪf] [ˈsaʊə(r)] [ˈpɪklz] [ɑ:(r); ə(r)] [dɪˈzaɪəd] , [fɪl] [ðə; ði] [ˈbɒtlz] [kəmˈpli:tli] [wɪð] [ə; eɪ] - - [greɪn] [ˈvɪnɪɡə(r)] .
If sour pickles are desired , fill the bottles completely with a 45 - grain vinegar .
如果 酸的 泡菜 是 想要的 , 充满 这 瓶子 完全地 和 一个 - - 粮食 醋 .

如果想要酸黄瓜，请将瓶子完全装满 45 格令醋。

[ɪf] [ˈswi:t] [wʌnz] [ɑ:(r); ə(r)] [ˈwɒntɪd] ,
If sweet ones are wanted ,
如果 甜的 一个 是 通缉 ,

如果想要甜的，

[fɪl] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪkə(r)] [meɪd] [baɪ] [dɪ'zɑ:lvrɪŋ] [fɔ:r][tu:; tə][sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv][ʼʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['gælən]
fill with a liquor made by dissolving 4 to 6 pounds of sugar in a gallon
充满 和 一个 酒 制成 经过 溶解 4 到 6 磅 的 糖 在 一个 加仑
[ɒv; əv][ʼvɪnɪgə(r)] .
of vinegar .
的 醋 .

将 4 至 6 磅糖溶解在一加仑醋中制成酒，然后倒入酒中。

[si:l] [tɑrt] , [ænd; ənd][ʼleɪb(ə)l] ['prɒpəli] .
Seal tight , and label properly .
海豹 紧的 , 和 标签 适当地 .

密封严实，并贴上正确的标签。

[ʼsaʊəkraʊt]
SAUERKRAUT
酸菜

酸菜

[fɔ:(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] ['saʊəkraʊt] [ɪn][ðə; ði] [həʊm] , [fɔ:r][ɔ:(r)][sɪks] ['gælən] [stəʊn] [dʒ'ɑ:z][ɑ:(r); ə(r)]
For making sauerkraut in the home , 4 or 6 gallon stone jars are
为了 制作 酸菜 在 这 家 , 4 或者 6 加仑 石头 罐子 是
[kən'sɪdəd] [ðə; ði] [best] [kən'teɪnə(r)z] ,
considered the best containers ,
经过考虑的 这 最好的 容器 ,
在家自制酸菜时，4加仑或6加仑的石罐被认为是最好的容器。

[ən'les] [lɑ:dʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɑ:(r); ə(r)][dɪ'zaɪəd] , [ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [kegz] [ɔ:(r)] ['bærəlz] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] .
unless large quantities are desired , in which case kegs or barrels may be used .
除非 大的 数量 是 想要的 , 在 哪个 案件 酒桶 或者 桶 可能 是 用过的 .
除非需要大量使用，在这种情况下可以使用酒桶或木桶。

[sɪ'lekt] ['əʊnli][mə'tʃʊə(r)] , [saʊnd] [hedz] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] .
Select only mature , sound heads of cabbage .
选择 仅有的 成熟 , 声音 头部 的 卷心菜 .

只挑选成熟、完好的卷心菜。

[ɑ:ftə(r)] [rɪ'mu:vɪŋ] [ɔ:l] [dɪ'keɪd] [ɔ:(r)][ʼdɜ:ti] [li:vz] , ['kwɔ:tə(r)][ðə; ði] [hedz] [ænd; ənd][slɑ:s] [ɒf] [ðə; ði]
After removing all decayed or dirty leaves , quarter the heads and slice off the
后 移除 全部 腐烂的 或者 肮脏的 树叶 , 四分之一 这 头部 和 片 离开 这
[kɔ:(r)] ['pɔ:](ə)n] .
core portion .
核 部分 .

去除所有腐烂或脏污的叶子后，将菜头切成四份，然后切掉菜心部分。

[fɔ:(r); fə(r)] ['fredɪŋ] ,
For shredding ,
为了 碎纸 ,
用于粉碎，

[wʌŋ][ɒv; əv][ðə; ði][hænd] - ['fredɪŋ] [mə'ʃi:nz] [wɪtʃ] [kæən; kən][bi:; bi] [əb'teɪnd] [ɒn][ðə; ði] ['mɑ:kɪt] [ɪz]
one of the hand - shredding machines which can be obtained on the market is
一 的 这 手 - 碎纸 机器 哪个 能 是 获得 在 这 市场 是
[mʌtʃ] [ðə; ði] [best] ,
much the best ,
很多 这 最好的 ,
市面上能买到的手动碎纸机中， 有一款是最好的。

[ɔ:l'dəʊ] [æən; ən][ʼɔ:d(ə)n(ə)ri] [slɔ:] ['kʌtə(r)][ɔ:(r)][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [naɪf] [wɪl] [du:; də] .
although an ordinary slaw cutter or a large knife will do .
虽然 一个 普通的 凉拌卷心菜 刀具 或者 一个 大的 刀 将要 做 .

虽然普通的凉拌卷心菜切割器或大刀也可以。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] ['saʊəkraʊt] [ðə; ði] [ˌfɜːmen'teɪ(ə)n] [ɪz] ['kæərɪd] [aʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈbraɪn] [meɪd] [frɒm; frəm] [ðə; ði]
In making sauerkraut the fermentation is carried out in a brine made from the
在 制作 酸菜 这 发酵 是 携带 出去 在 一个 盐水 制成 从 这
[dʒuːs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [wɪtʃ] [ɪz] [drɔːn] [aʊt] [baɪ] [ðə; ði] [sɔːlt] . « -
juice of the cabbage which is drawn out by the salt . « 11
汁 的 这 卷心菜 哪个 是 绘制 出去 经过 这 盐 . « -

制作酸菜时，发酵是在用盐提取卷心菜汁液制成的盐水中进行的。

» [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [sɔːlt] [fɔː(r); fə(r)] ['evri] - [paʊndz] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] [merks] [ðə; ði] ['prɒpə(r)]
» One pound of salt for every 40 pounds of cabbage makes the proper
» 一 磅 的 盐 为了 每一个 - 磅 的 卷心菜 制作 这 恰当的
[streŋθ] [ɒv; əv] [ˈbraɪn] [tuː; tə] [prə'djuːs] [ðə; ði] [best] [rɪ'zʌltz] .
strength of brine to produce the best results .
力量 的 盐水 到 生产 这 最好的 结果 .
»每40磅卷心菜配1磅盐，就能制成浓度合适的盐水，从而获得最佳效果。

[ðə; ði] [sɔːlt] [meɪ] [biː; bi] [dɪ'strɪbjʊːtɪd; 'dɪstrɪbjʊːtɪd] [æz; əz] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ɪz] [pækt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [ɔː(r)]
The salt may be distributed as the cabbage is packed in the jar or
这 盐 可能 是 分布式 作为 这 卷心菜 是 包装 在 这 罐 或者
[aɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði] ['fredɪd] ['kæbɪdʒ] [bɪ'fɔː(r)] ['biːɪŋ] [pækt] .
it may be mixed with the shredded cabbage before being packed .
它 可能 是 混合 和 这 碎 卷心菜 前 存在 包装 .

盐可以在卷心菜装罐时撒入，也可以在装罐前与切丝的卷心菜混合。

[ðə; ði] [ˌdɪstrɪ'bjuːʃn] [ɒv; əv] [tuː'tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv] [sɔːlt] [wɪð] ['evri] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ]
The distribution of 2 ounces of salt with every 5 pounds of cabbage
这 分配 的 2 盎司 的 盐 和 每一个 5 磅 的 卷心菜
['prɒbəbli] [ɪz] [ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə] [get] [æn; ən] ['iːv(ə)n] [ˌdɪstrɪ'bjuːʃn] .
probably is the best way to get an even distribution .
大概 是 这 最好的 方式 到 得到 一个 甚至 分配 .

每 5 磅卷心菜配 2 盎司盐可能是实现均匀分配的最佳方法。

[pæk] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] ['fɜːmli] , [bʌt; bət] [nɒt] [tuː] ['tɑːtli] , [ɪn] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [ɔː(r)] [keg] .
Pack the cabbage firmly , but not too tightly , in the jar or keg .
盒 这 卷心菜 牢牢 , 但 不是 也 紧紧 , 在 这 罐 或者 桶 .

将卷心菜紧实地装入罐子或桶中，但不要装得太紧。

[wen] [fʊl] , ['klʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [kliːn] [kloʊθ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [bɔːd] [ɔː(r)] [pleɪt] .
When full , cover with a clean cloth and a board or plate .
什么时候 满的 , 覆盖 和 一个 干净的 布 和 一个 木板 或者 盘子 .

装满后，用干净的布和木板或盘子盖住。

[ɒn] [ðə; ði] ['klʌvə(r)] [pleɪs] [ə; eɪ] [weɪt] ['hevi] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kɔːz] [ðə; ði] [ˈbraɪn] [tuː; tə] [kʌm] [ʌp] [tuː; tə]
On the cover place a weight heavy enough to cause the brine to come up to
在 这 覆盖 地方 一个 重量 重的 足够的 到 原因 这 盐水 到 来 向上 到
[ðə; ði] ['klʌvə(r)] .
the cover .
这 覆盖 .

在盖子上放置足够重的重物，使盐水能够上升到盖子的高度。

[ɪf] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [ɪz] [kept] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] [ə'baʊt] 86° [ef] . , [ˌfɜːmen'teɪ(ə)n] [wɪl] [stɑːt]
If the jar is kept at a temperature of about 86° F . , fermentation will start
如果 这 罐 是 保留 在 一个 温度 的 关于 86° F . ; , 发酵 将要 开始
['prɒmptli] .
promptly .
及时 .

如果将罐子保持在约 86°F 的温度下，发酵就会立即开始。

[ə; eɪ] [skʌm] [suːn] [fɔːmz] [ɒn] [ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˈbraɪn] .
A scum soon forms on the surface of the brine .
一个 浮渣 很快 表格 在 这 表面 的 这 盐水 .

盐水表面很快会形成一层浮渣。

[æz; əz] [ðɪs] [skʌm] [tend] [tu:; tə] [dɪ'strɔɪ] [ðə; ði] [ə'sɪdəti] [ænd; ənd] [meɪ] [ə'fekt] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] ,
As this scum tends to destroy the acidity and may affect the cabbage ,
作为 这 浮渣 倾向于 到 破坏 这 酸度 和 可能 影响 这 卷心菜 ,
由于这种浮渣会破坏酸度，可能会影响卷心菜的生长，

[,aɪ 'ti:] [ʊd; ʒəd] [bi:; bi] [skɪmd] [ɒf] [frɒm; frəm] [taɪm] [tu:; tə] [taɪm] .
it should be skimmed off from time to time .
它 应该 是 脱脂 离开 从 时间 到 时间 .
应该时不时地撇去浮沫。

[ɪf] [kept] [æt; ət] 86° [ef] . , [ðə; ði] [fɜ:men'teɪ(ə)n] [ʊd; ʒəd] [bi:; bi] [kəm'plɪtɪd] [ɪn] [sɪks] [tu:; tə] [eɪt] [deɪz] .
If kept at 86° F . , the fermentation should be completed in six to eight days .
如果 保留 在 86° F . , 这 发酵 应该 是 完全的 在 六 到 八 天 .
如果保持在 86°F (30°C)，发酵过程应在六到八天内完成。

[ə; eɪ] [wel] - [fə'mentɪd] ['saʊəkraʊt] [ʊd; ʒəd] [ʃʊ] [ə; eɪ] ['nɔ:m(ə)] [ə'sɪdəti] [ɒv; əv] [ə'prɒksɪmətli] +20 ,
A well - fermented sauerkraut should show a normal acidity of approximately +20 ,
一个 出色地 - 发酵 酸菜 应该 展示 一个 普通的 酸度 的 大约 +20 ,
发酵良好的酸菜的正常酸度应约为+20。

[ɔ:(r)] [ə; eɪ] ['læktɪk] ['æsɪd] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv] [wʌn] . [eɪt] ([pi:] . -) .
or a lactic acid percentage of 1 . 8 (p . 16) .
或者 一个 乳酸 酸 百分比 的 1 . 8 (p . -) .
或乳酸百分比为 1.8（第 16 页）。

['ɑ:ftə(r)] [fɜ:men'teɪ(ə)n] [ɪz] [kəm'pli:t] , [set] [ðə; ði] ['saʊəkraʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [ku:l] [pleɪs] .
After fermentation is complete , set the sauerkraut in a cool place .
后 发酵 是 完全的 , 放 这 酸菜 在 一个 凉爽的 地方 .
发酵完成后，将酸菜放在阴凉处。

[ɪf] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ɪz] [fə'mentɪd] [leɪt] [ɪn] [ðə; ði] [fɔ:l] ,
If the cabbage is fermented late in the fall ,
如果 这 卷心菜 是 发酵 晚的 在 这 落下 ,
如果卷心菜是在秋末发酵的，

[ɔ:(r)] [ɪf] [,aɪ 'ti:] [kæn; kən] [bi:; bi] [stɔ:(r)d] [ɪn] [ə; eɪ] ['veri] [ku:l] [pleɪs] ,
or if it can be stored in a very cool place ,
或者 如果 它 能 是 存储 在 一个 非常 凉爽的 地方 ,
或者如果能储存在非常阴凉的地方，

[,aɪ 'ti:] [meɪ] [nɒt] [bi:; bi] ['nesəsəri] [tu:; tə] [du:; də] [mɔ:(r)] [ðæn; ðən] [ki:p] [ðə; ði] ['sɜ:fɪs] [skɪmd]
it may not be necessary to do more than keep the surface skimmed
它 可能 不是 是 必要的 到 做 更多的 比 保持 这 表面 脱脂
[ænd; ənd] [prə'tektɪd] [frɒm; frəm] ['ɪnsektz] ,
and protected from insects ,
和 受保护 从 昆虫 ,
可能只需要保持水面清洁并防止昆虫侵扰即可。

[et 'setərə; ,ɪt 'setərə] . ; ['ʌðəwaɪz] [,aɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] ['nesəsəri] [tu:; tə] [rɪ'zɔ:t] [tu:; tə] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði]
_____**etc**_____. ; **otherwise it will be necessary to resort to one of the**
ETC . ; 否则 它 将要 是 必要的 到 采取 到 一 的 这
['fɒləʊɪŋ] ['meʒəz] [tu:; tə] [prɪ'vent] ['spɔɪlɪdʒ] :
following measures to prevent spoilage :
下列的 措施 到 防止 腐败 :
等等；否则，就必须采取以下措施之一来防止变质：

([wʌn]) [pɔ:(r)] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [hɒt] ['pærəfɪn] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['sɜ:fɪs] ,
(1) Pour a layer of hot paraffin over the surface ,
(1) 倒 一个 层 的 热的 石蜡 超过 这 表面 ,
(1) 在表面上浇上一层热石蜡，

[ɔː(r)][æz; əz] [mʌtʃ] [ɒv; əv][aɪ 'tiː][æz; əz][ɪz][ɪk'spəʊzd][ə'raʊnd][ðə; ði]['kʌvə(r)] .
or as much of it as is exposed around the cover .
或者 作为 很多 的 它 作为 是 裸露 大约 这 覆盖 :

或者说, 覆盖物周围露出的部分。

[ˈprɒpəli] [ə'plaɪd] [tuː; tə][ə; eɪ] [kliːn] ['sɜːfɪs] , [ðɪs] [ɪ'fektʃuəli] [siːlz] [ðə; ði][dʒɑː(r)][ænd; ənd] [prə'tekts]
Properly applied to a clean surface , this effectually seals the jar and protects
适当地 应用 到 一个 干净的 表面 , 这 有效地 封印 这 罐 和 保护
[ðə; ði] ['kɒntents] [frɒm; frəm][kən,tæmɪ'nei(ə)n] .
the contents from contamination .
这 内容 从 污染 :

正确涂抹在干净的表面上, 可以有效地密封罐子, 保护内容物免受污染。

([tuː'tuː]) ['ɑːftə(r)][ðə; ði][fɜːmen'teɪ(ə)n][ɪz] [kəm'pli:t] , [pæk] [ðə; ði] ['saʊəkraʊt] [ɪn] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] ,
(2) After the fermentation is complete , pack the sauerkraut in glass jars ,
(2) 后 这 发酵 是 完全的 , 盒 这 酸菜 在 玻璃 罐子 ,
(2) 发酵完成后, 将酸菜装入玻璃罐中。

[ˈædɪŋ] [ɪ'nʌf] [ɒv; əv][ðə; ði] " [kraʊt] " [braɪn] ,
adding enough of the " kraut " brine ,
添加 足够的 的 这 " 酸菜 " 盐水 ,

加入足够的酸菜汁,

[ɔː(r)][ə; eɪ] [wiːk] [braɪn] [meɪd] [baɪ] [ˈædɪŋ] [æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv][sɔːlt][tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
or a weak brine made by adding an ounce of salt to a quart of water ,
或者 一个 虚弱的 盐水 制成 经过 添加 一个 盎司 的 盐 到 一个 夸脱 的 水 ,
或者用一个盎司盐兑一夸脱水制成的稀盐水。

[tuː; tə] [kəm'pli:tli] [fɪl] [ðə; ði][dʒ'ɑːz] .
to completely fill the jars .
到 完全地 充满 这 罐子 :

将罐子完全装满。

[siːl] [ðə; ði][dʒ'ɑːz] [taɪt] , [ænd; ənd][set][ðem; ðəm] [ə'weɪ] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .
Seal the jars tight , and set them away in a cool place .
海豹 这 罐子 紧的 , 和 放 他们 离开 在 一个 凉爽的 地方 :

将罐子密封好, 放在阴凉处保存。

[ðə; ði]['sekənd] ['meθəd] [ɪz] [mʌtʃ] [tuː; tə][biː; bi][piː] [rɪ'fɜːd] [tuː; tə][ðə; ði][fɜːst] .
The second method is much to be p referred to the first .
这 第二 方法 是 很多 到 是 p 指 到 这 第一的 .

第二种方法比第一种方法要好得多。

['saʊəkraʊt] [ˈprɒpəli] [fə'mentɪd] [ænd; ənd][stɔː(r)d][ɪn] [ðɪs] [wei] [hæz; həz][kept] [θruː'aʊt] [ə; eɪ]
Sauerkraut properly fermented and stored in this way has kept throughout a
酸菜 适当地 发酵 和 存储 在 这 方式 有 保留 自始至终 一个
[ˈsiːz(ə)n][ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃn] .
season in good condition .
季节 在 好的 状况 :

用这种方法发酵和储存得当的酸菜, 可以整个季节都保持良好状态。

[ˈpleɪsɪŋ] [ðə; ði][dʒ'ɑːz][brɪ'fɔː(r)] ['siːlɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]['wɔːtə(r)][bəθ.bɑːθ][ænd; ənd] ['hiːtɪŋ] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['sentə(r)]
Placing the jars before sealing in a water bath and heating until the center
放置 这 罐子 前 密封 在 一个 水 洗澡 和 加热 直到 这 中心
[ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑː(r)] [[əʊz] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][ə'baʊt] 160° [ef] . [gɪvz] [æn; ən] [ə'dɪʃən(ə)]
of the jar shows a temperature of about 160° F . gives an additional
的 这 罐 演出 一个 温度 的 关于 160° F . 给予 一个 额外的
[ə'ʃʊərəns] [ɒv; əv] [gʊd] - ['kiːrɪŋ] ['kwɒləti][ɒv; əv][ðə; ði] " [kraʊt] .
assurance of good - keeping quality of the " kraut .
保证 的 好的 - 保持 质量 的 这 " 酸菜 :

将罐子放入水浴中加热, 直到罐子中心温度达到约 160°F, 然后再进行密封, 这样可以进一步确保酸菜的良好保存品质。

" [ɪn][ðə; ði] [kə'mɜːʃ(ə)l] [ˈkænɪŋ] [ɒv; əv] [ˈsaʊəkraʊt] , [weə(r)] [kən'dɪʃ(ə)nɪz][ænd; ənd][lenʃθ; lenθ][ɒv; əv]
" **In the commercial canning of sauerkraut , where conditions and length of**
" 在这 商业的 罐头 的 酸菜 , 在哪里 状况 和 长度 的
[ˈstɔːrɪdʒ] [kæn; kən][nɒt][biː; bi] [kən'trəʊld] ,
storage can not be controlled ,
贮存 能 不是 是 受控 ,
“在酸菜的商业罐装过程中, 由于无法控制储存条件和时间,

[hiːt] [mʌst; məst][ˈɔːlweɪz][biː; bi] [juːst] .
heat must always be used .
热 必须 总是 是 用过的 .

必须始终使用热源。

[ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ˈsɔːlɪŋ] [ɒv; əv] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [ˈʌðə(r)] [ðæn; ðən] [ˈkjuːklʌmbəz] [ænd; ənd]
FERMENTATION AND SALTING OF VEGETABLES OTHER THAN CUCUMBERS AND
发酵 和 盐 的 蔬菜 其他 比 黄瓜 和
[ˈkæbɪdʒ]
CABBAGE
卷心菜

除黄瓜和卷心菜以外的其他蔬菜的发酵和盐渍

[ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [θriː] [ˈmeθədʒ] [ɒv; əv] [prɪˈzɜːrv] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz][baɪ][ðə; ði][juːz][ɒv; əv][sɔːlt] :
There are three methods of preserving vegetables by the use of salt :
那里 是 三 方法 的 保存 蔬菜 经过 这 使用 的 盐 :
用盐腌制蔬菜的方法有三种:

[ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ɪn][æn; ən] [ˈædɪd] [ˈbraɪn]
FERMENTATION IN AN ADDED BRINE
发酵 在 一个 额外 盐水

添加盐水中的发酵

[ɪkˈsperɪm(ə)nts][hæv; həv] [ʃəʊn] [ðæt] [strɪŋ] [biːnz] , [ɡriːn] [tə'mɑːtəʊz] , [biːts] , [tʃer'əʊti] , [ˈmæŋɡəʊ]
Experiments have shown that string beans , green tomatoes , beets , chayotes , mango
实验 有 所示 那 细绳 豆子 , 绿色的 西红柿 , 甜菜 , 佛手瓜 , 芒果
[ˈmelənz] , [bɜː(r)] [ˈɡəːkɪnz] , [ˈkɒlɪflaʊə(r)] ,
melons , burr gherkins , cauliflower ,
甜瓜 , 刺果 小黄瓜 , 菜花 ,

实验表明, 四季豆、青番茄、甜菜、佛手瓜、芒果瓜、小黄瓜、花椰菜、

[ænd; ənd] [kɔːn] ([ɒn][kɒb]) [meɪ] [biː; bi] [wel] [prɪˈzɜːvd] [ɪn][ə; eɪ] - [pə(r)][sent] [ˈbraɪn] (40° [ɒn][ðə; ði]
and corn (on cob) may be well preserved in a 10 per cent brine (40° on the
和 玉米 (在 玉米) 可能 是 出色地 保存完好 在 一个 - 每 中心 盐水 (40° 在 这
[ˌsælɪ'nɒmɪtə(r)] [skeɪl]) [fɔː(r); fə(r)] [ˈsevrəl] [mʌnθs] .
salinometer scale) for several months .
盐度计 规模) 为了 一些 几个月 .

玉米（带棒）在 10% 的盐水（盐度计刻度为 40°）中可以保存数月之久。

[ˈpepəz] [ænd; ənd][ˈʌŋjənɪz][ɑː(r); ə(r)][ˈbetə(r)] [prɪˈzɜːvd] [ɪn][æn; ən] 80° [ˈbraɪn] .
Peppers and onions are better preserved in an 80° brine .
辣椒 和 洋葱 是 更好的 保存完好 在 一个 80° 盐水 .

辣椒和洋葱用 80° 的盐水腌制保存效果更好。

[ðə; ði][ˈbraɪn][mʌst; məst][biː; bi] [meɪn'teɪnd] [æt; ət][ɪts] « -
The brine must be maintained at its « 12
这 盐水 必须 是 维持 在 它是 « -

盐水必须保持在12度。

» [əˈrɪdʒən(ə)l] [streŋθ] [baɪ][ðə; ði] [əˈdɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][sɔːlt] ,
» **original strength by the addition of salt ,**
» 原来的 力量 经过 这 添加 的 盐 ,

»通过加盐恢复原有强度，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['sɜ: fis] [ɒv; əv][ðə; ði][braɪn][mʌst; məst][bi:; bi][kept] [fri:] [frəm; frəm][skʌm] .
and the surface of the brine must be kept free from scum .
和 这 表面 的 这 盐水 必须 是 保留 自由的 从 浮渣 .
盐水表面必须保持清洁，无浮渣。

[sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [ˈlɪstɪd] , [ˈnəʊtəbli] [striŋ] [bi:nz] [ænd; ənd] [gri:n] [təˈmɑ:təʊz] ,
Some of the vegetables listed , notably string beans and green tomatoes ,
一些 的 这 蔬菜 列出 , 尤其 细绳 豆子 和 绿色的 西红柿 ,
列出的一些蔬菜，特别是四季豆和青番茄，

[ɑ:(r); ə(r)] [wel] [əˈdæptɪd][tu:; tə][fɜ:menˈteɪ(ə)n][ɪn][ə; eɪ] [wi:k] [braɪn] ([faɪv][pə(r)][sent][sɔ:lt]) ,
are well adapted to fermentation in a weak brine (5 per cent salt) ,
是 出色地 改编 到 发酵 在 一个 虚弱的 盐水 (5 每 中心 盐) ,
非常适合在低盐度（5%）盐水中发酵。

[ɪn] [wɪtʃ] [keɪs] [dɪl][ænd; ənd][ˈʌðə(r)][sˈpaɪsɪz] [meɪ][bi:; bi] [ˈædɪd] .
in which case dill and other spices may be added .
在 哪个 案件 莳萝 和 其他 香料 可能 是 额外 .
在这种情况下，可以加入莳萝和其他香料。

[ðə; ði][ˈdʒen(ə)rəl][dəˈrekʃ(ə)nɪz][ˈɡɪv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][dɪl] [ˈpɪklz] ([pi:] . [eit]) [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ˈfɒləʊd] .
The general directions given for dill pickles (p . 8) should be followed .
这 一般的 方向 给定 为了 莳萝 泡菜 (p . 8) 应该 是 随后 .
应按照腌黄瓜的一般说明（第 8 页）进行操作。

[fɜ:menˈteɪ(ə)n] [ɪn] [braɪn] [prəˈdju:st] [baɪ][draɪ] [ˈsɔ:ltɪŋ]
FERMENTATION IN BRINE PRODUCED BY DRY SALTING
发酵 在 盐水 生产 经过 干燥 盐
干盐法制盐水中的发酵

[ðɪs] [ˈmeθəd] , [ɒv; əv] [kɔ:s] ,
This method , of course ,
这 方法 , 的 课程 ,
当然，这种方法

[kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] [ˈəʊnli][fɔ:(r); fə(r)][ˈvedʒtəb(ə)lɪz] [wɪtʃ] [kənˈteɪn] [ɪˈnʌf] [ˈwɔ:tə(r)][tu:; tə] [meɪk] [ðeə(r)]
can be used only for vegetables which contain enough water to make their
能 是 用过的 仅有的 为了 蔬菜 哪个 包含 足够的 水 到 制作 他们的
[əʊn] [braɪn] .
own brine .
自己的 盐水 .
只能用于自身含水量足以形成盐水的蔬菜。

[striŋ] [bi:nz] , [ɪf] [jʌŋ] [ænd; ənd][ˈtendə(r)] , [meɪ][bi:; bi] [prɪˈzɜ:vɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
String beans , if young and tender , may be preserved in this way .
细绳 豆子 , 如果 年轻的 和 投标 , 可能 是 保存完好 在 这 方式 .
嫩豆角可以用这种方法保存。

[rɪˈmu:v] [tɪps][ænd; ənd] [striŋz] , [ænd; ənd] , [ɪf] [ðə; ði][pɒdz][ɑ:(r); ə(r)][lɑ:dʒ] , [breɪk] [ðem; ðəm][ɪn] [tu:]
Remove tips and strings , and , if the pods are large , break them in two
消除 尖端 和 字符串 , 和 , 如果 这 豆荚 是 大的 , 休息 他们 在 二
.
:
.
去除豆荚的尖端和纤维，如果豆荚较大，则将其掰成两半。

[ˈəʊldə] [bi:nz] , [ænd; ənd] [ˈdaʊtləs] [ˈʌðə(r)][ˈvedʒtəb(ə)lɪz] ,
Older beans , and doubtless other vegetables ,
老年人 豆子 , 和 毫无疑问 其他 蔬菜 ,
老豆角，以及其他蔬菜，

[kʊd; kəd][biː; bi] [priˈzɜ:vɪ] [baɪ] [ðɪs] [ˈmeθəd] [ɪf] [fɜːst] [ˈfredɪd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [ˈmænə(r)][æz; əz]
could be preserved by this method if first shredded in the same manner as
可以 是 保存完好 经过 这 方法 如果第一的 碎 在 这 相同的 方式 作为
[ˈkæbɪdʒ] ([piː] . -) .
cabbage (p : 10) :
卷心菜 (p : -) .

如果先像切卷心菜一样将其切碎，就可以用这种方法保存（第 10 页）。

[juːz] [sɔːlt][ˈiːkwəl][tuː; tə][θriː][pə(r)][sent] [ɒv; əv][ðə; ði] [wert] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lɪz] ([wʌn] [aʊns] [sɔːlt]
Use salt equal to 3 per cent of the weight of the vegetables (1 ounce salt
使用 盐 平等的 到 3 每 中心 的 这 重量 的 这 蔬菜 (1 盎司 盐
[tuː; tə][əˈbaʊt][tuːˈtuː] [paʊndz] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz]) .
to about 2 pounds vegetables) :
到 关于 2 磅 蔬菜) .

使用相当于蔬菜重量 3% 的盐（约 2 磅蔬菜用 1 盎司盐）。

[ˈsɔːltɪŋ] [wɪˈðəʊt] [ˌfɜːmenˈteɪʃ(ə)n]
SALTING WITHOUT FERMENTATION
盐 没有 发酵

不经发酵的盐渍法

[ɪˈnʌf] [sɔːlt][tuː; tə] [priˈvent] [ɔːl][bækˈtɪəriəl][ˈækʃ(ə)n][mʌst; məst][biː; bi] [ˈædɪd] .
Enough salt to prevent all bacterial action must be added .
足够的 盐 到 防止 全部 细菌 行动 必须 是 额外 .

必须加入足够的盐来阻止所有细菌活动。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [weɪ] [ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lɪz] .
Wash and weigh the vegetables .
洗 和 称重 这 蔬菜 .

清洗并称量蔬菜。

[mɪks] [wɪð] [ðem; ðəm] [ˈθʌrəli] [wʌn] - [fɔːθ] [ðeə(r)] [wert] [ɒv; əv][sɔːlt] .
Mix with them thoroughly one - fourth their weight of salt .
混合 和 他们 彻底 一 - 第四 他们的 重量 的 盐 .

将四分之一重量的盐与它们充分混合。

[ɪf] [ˈɑːftə(r)][ðə; ði] [əˈdɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ˈpreʃə(r)] [ðeə(r)][ɪz][nɒt] [ɪˈnʌf] [braɪn][tuː; tə][ˈklʌvə(r)][ðə; ði] [ˈprɒdʌkt]
If after the addition of pressure there is not enough brine to cover the product
如果 后 这 添加 的 压力 那里 是 不是 足够的 盐水 到 覆盖 这 产品
,
.
,

如果加压后盐水不足以覆盖产品，

[ˌeɪ diː ˈdiː][braɪn] [meɪd] [baɪ] [dɪˈzɔːlvɪŋ] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔːlt][ɪn][tuːˈtuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] .
add brine made by dissolving 1 pound of salt in 2 quarts of water .
添加 盐水 制成 经过 溶解 1 磅 的 盐 在 2 夸脱 的 水 .

加入用 1 磅盐溶于 2 夸脱水制成的盐水。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ˈbʌblɪŋ] [siːsɪz] , [prəˈtekt][ðə; ði] [ˈsɜːfɪs] [baɪ] [ˈklʌvəriŋ] [wɪð] [ˈpærəfɪn] .
As soon as bubbling ceases , protect the surface by covering with paraffin .
作为 很快 作为 冒泡 停止 , 保护 这 表面 经过 覆盖 和 石蜡 .

一旦气泡停止冒出，立即用石蜡覆盖表面以保护其免受污染。

[ðɪs] [ˈmeθəd] [ɪz] [ɪˈspeʃəli] [wel] [əˈdæptɪd][tuː; tə][ˈvedʒtəb(ə)lɪz][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][ˈʃʊɡə(r)][ˈkɒntent][ɪz] [tuː]
This method is especially well adapted to vegetables in which the sugar content is too
这 方法 是 尤其 出色地 改编 到 蔬菜 在 哪个 这 糖 内容 是 也
[ləʊ] [tuː; tə] [prəˈdjuːs] [ə; eɪ] [səkˈsesf(ə)l] [ˌfɜːmenˈteɪʃ(ə)n] ,
low to produce a successful fermentation ,
低的 到 生产 一个 成功的 发酵 ,

这种方法尤其适用于糖分含量过低而无法成功发酵的蔬菜。

[sʌtʃ] [æz; əz] [tʃɑ:d] , [ˈspɪnɪtʃ] , [ænd; ənd][ˈdændɪlaɪənz] .
such as chard , spinach , and dandelions .
这样的 作为 甜菜 , 菠菜 , 和 蒲公英 .

例如甜菜、菠菜和蒲公英。

[kɔ:n] [kæn; kən][ˈɔ:lsəʊ][bi:; bi] [wel] [prɪˈzɜ:vɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .
Corn can also be well preserved in this way .
玉米 能 还 是 出色地 保存完好 在 这 方式 .

玉米也可以用这种方法很好地保存。

[hʌsk] [,aɪˈti:] [ænd; ənd] [rɪˈmu:v] [ðə; ði] [sɪlk] .
Husk it and remove the silk .
外壳 它 和 消除 这 丝绸 .

去壳，取出蚕丝。

[kʊk] [,aɪˈti:] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)] - [ˈmɪnɪts] , [tu:; tə] [set][ðə; ði] [mɪlk] .
Cook it in boiling water for 10 minutes , to set the milk .
厨师 它 在 沸腾 水 为了 - 分钟 , 到 放 这 牛奶 .

将其放入沸水中煮10分钟，使牛奶凝固。

[ðen] [kʌt][ðə; ði] [kɔ:n] [frəm; frəm][ðə; ði] [kɒb] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑ:p] [naɪf] , [wei] [,aɪˈti:] ,
Then cut the corn from the cob with a sharp knife , weigh it ,
然后 切 这 玉米 从 这 玉米 和 一个 锋利的 刀 , 称重 它 ,

然后用锋利的刀将玉米粒从玉米棒上切下来，称重。

[ænd; ənd] [pæk] [,aɪˈti:] [ɪn] [ˈleɪəz] , [wɪð] [wʌn] - [fɔ:θ] [ɪts] [weɪt] [ɒv; əv] [faɪn] [sɔ:lt] .
and pack it in layers , with one - fourth its weight of fine salt .
和 盒 它 在 层 , 和 一 - 第四 它是 重量 的 美好的 盐 .

将其分层包装，每层加入相当于其重量四分之一的细盐。

[ðə; ði] [ˈmeθədʒ] [ɒv; əv] [ˌprezəˈveɪ(ə)n] [ˈaʊtlaɪnd] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt] [ˈlɪmɪtɪd] [tu:; tə] [ˈvedʒtəb(ə)lɪz] .
The methods of preservation outlined are not limited to vegetables .
这 方法 的 保存 概述 是 不是 有限的 到 蔬菜 .

文中介绍的保存方法并不局限于蔬菜。

[ˈsɒlɪd] [fru:ts] , [laɪk] [ˈklɪŋstəʊn] [ˈpi:tʃɪz] [ænd; ənd] [ˈki:fər] [peəz] ,
Solid fruits , like clingstone peaches and Kieffer pears ,
坚硬的 水果 , 喜欢 黏着石 桃子 和 基弗 梨 ,

果肉较硬的水果，例如粘核桃和基弗梨。

[kæn; kən][bi:; bi] [prɪˈzɜ:vɪd] [ɪn][æn; ən] 80° [braɪn][fɔ:(r); fə(r)][æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz][sɪks] [mʌnθs] .
can be preserved in an 80° brine for as long as six months .
能 是 保存完好 在 一个 80° 盐水 为了 作为 长的 作为 六 几个月 .

在 80° 的盐水中可以保存长达六个月。

[ˈɑ:ftə(r)][ðə; ði][sɔ:lt][hæz; həz] [bi:n] [səʊkt] [aʊt] ,
After the salt has been soaked out ,
后 这 盐 有 到过 浸泡过 出去 ,

盐分被浸泡去除后，

[ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] [wɜ:kt] [ʌp][ˈɪntu:][dɪˈzaɪərəb(ə)] [ˈprɒdʌkts] [baɪ][ðə; ði] [ju:z][ɒv; əv][sˈpaɪsɪz] , [ˈvɪnɪɡə(r)] ,
they may be worked up into desirable products by the use of spices , vinegar ,
他们 可能 是 工作 向上 进入 理想 产品 经过 这 使用 的 香料 , 醋 ,

[ˈʊɡə(r)] , [etˈsetərə; ɪtˈsetərə] .

sugar , etc .
糖 , ETC .

它们可以通过添加香料、醋、糖等加工成受欢迎的产品。

[sɒft] [fru:ts] , [laɪk] [elˈbɜ:tə] [ˈpi:tʃɪz] [ænd; ənd] [ˈbɑ:tlɪt] [peəz] ,
Soft fruits , like Elberta peaches and Bartlett pears ,
柔软的 水果 , 喜欢 埃尔伯塔 桃子 和 巴特利特 梨 ,

软质水果，例如埃尔伯塔桃和巴特利特梨，

[ɑ:(r); ə(r)][best] [prɪ'zɜ:vəd] [ɪn] [wi:k] ['vɪnɪɡə(r)] ([tu:'tu:] [pə(r)] [sent] [ə'si:tɪk] ['æsɪd]) . [[θri:]] [[θri:]]
are best preserved in weak vinegar (2 per cent acetic acid) . [3] [3]
是 最好的 保存完好 在 虚弱的 醋 (2 每 中心 乙酸 酸) . [3] [3]
最好用稀醋（2% 醋酸）保存。[3][3]

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

制作发酵泡菜(Making Fermented Pickles)

第2/2页

[rɪ'pɔ:t] [ɒv; əv][æən; ən][ɪnˌvestr'geɪ(ə)n][ɪn][ðə; ði]['bjʊərəʊs][ɒv; əv] ['kɛmɪstri] [ɒn][ðə; ði][ju:təlaɪ'zeɪn][ɒv; əv]
Report of an investigation in the Bureau of Chemistry on the utilization of
报告 的 一个 调查 在 这 局 的 化学 在 这 利用率 的

[braɪnd] ['prɒdʌkts] ,
brined products ,
盐水浸泡 产品 ,

化学局关于盐水产品利用情况的调查报告

[baɪ] ['ri:ə] [si:] . [skɒt] , - .
by Rhea C . Scott , 1919 .
经过 瑞亚 C . 斯科特 , - .

作者：Rhea C. Scott，1919 年。

['kɔ:zɪz] [ɒv; əv] ['feɪljə(r)]
CAUSES OF FAILURE
原因 的 失败

故障原因

[sɒft] [ɔ:(r)] ['slɪpəri] ['pɪklz]
SOFT OR SLIPPERY PICKLES
柔软的 或者 滑 泡菜

软泡菜或滑泡菜

[ə; eɪ][sɒft] [ɔ:(r)] ['slɪpəri] [kən'dɪʃn] , [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['kɒmən] [fɔ:mz] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn]
A soft or slippery condition , one of the most common forms of spoilage in
一个 柔软的 或者 滑 状况 , 一 的 这 最多 常见的 表格 的 腐败 在
['meɪkɪŋ] ['pɪklz] ,
making pickles ,
制作 泡菜 ,

质地柔软或滑腻，这是泡菜制作过程中最常见的变质形式之一。

[ɪz][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv][bæk'tɪəriəl]['æk(ə)n] .
is the result of bacterial action .
是 这 结果 的 细菌 行动 .

这是细菌作用的结果。

[aɪ'ti:] ['ɔ:lweɪz] [ə'kɜ:z] [wen] ['pɪklz] [ɑ:(r); ə(r)][ɪk'spəʊzd] [ə'bʌv] [ðə; ði][braɪn][ænd; ənd] ['veri] ['bʃ(ə)n]
It always occurs when pickles are exposed above the brine and very often
它 总是 发生 什么时候 泡菜 是 裸露 多于 这 盐水 和 非常 经常
[wen] [ðə; ði][braɪn][ɪz] [tu:] [wi:k] [tu:; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv] ['spɔɪlɪdʒ] ['ɔ:rgə,nɪzəmz] .
when the brine is too weak to prevent the growth of spoilage organisms .
什么时候 这 盐水 是 也 虚弱的 到 防止 这 生长 的 腐败 生物 .

这种情况总是发生在泡菜暴露在盐水上时，而且通常是在盐水浓度太低，无法阻止腐败微生物生长时。

[tu:; tə] [prɪ'vent] [aɪ'ti:] [ki:p] [ðə; ði] ['pɪklz] [wel] [br'ləʊ] [ðə; ði][braɪn][ænd; ənd][ðə; ði][braɪn][æɪ; ət][ðə; ði]
To prevent it keep the pickles well below the brine and the brine at the
到 防止 它 保持 这 泡菜 出色地 以下 这 盐水 和 这 盐水 在 这
['prɒpə(r)] [streŋθ] .
proper strength .
恰当的 力量 .

为防止这种情况发生，请将泡菜保持在盐水下方，并保持盐水的适当浓度。

[tu:; tə] [ki:p] ['pɪklz] [fɔ:(r); fə(r)][mɔ:(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ] « -
To keep pickles for more than a « 13
到 保持 泡菜 为了 更多的 比 一个 « -

腌黄瓜保存时间超过13分钟

» [ˈveri] [fjuː] [wiːks] [ə; ei] [braɪn] [ʃʊd; ʃəd] [kənˈteɪn] - [pə(r)] [sent] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
» **very few weeks a brine should contain 10 per cent of salt** .
» 非常 很少 周 一个 盐水 应该 包含 - 每 中心 的 盐 .

»几周内，盐水中的盐含量应为10%。

[wʌns] [ˈpɪklz] [hæv; həv] [brɪˈkʌm] [sɒft] [ɔː(r)] [ˈslɪpəri] [æz; əz][ə; ei] [rɪˈzʌlt] [ɒv; əv][bækˈtɪəriəl][ˈækʃ(ə)n][nəʊ]
Once pickles have become soft or slippery as a result of bacterial action no
一次 泡菜 有 变得 柔软的 或者 滑 作为 一个 结果 的 细菌 行动 不
[ˈtriːtmənt] [wɪl] [rɪˈstɔː(r)] [ðem; ðəm][tuː; tə][ə; ei] [ˈnɔːm(ə)l] [kənˈdɪʃn] .
treatment will restore them to a normal condition .
治疗 将要 恢复 他们 到 一个 普通的 状况 .

腌菜一旦因细菌作用而变软或变滑，任何处理都无法使其恢复正常状态。

[ˈhɒləʊ] [ˈpɪklz]
HOLLOW PICKLES
空洞的 泡菜

空心泡菜

[ˈhɒləʊ] [ˈpɪklz] [meɪ] [əˈkɜː(r)][ˈdʒʊəriŋ][ðə; ði][ˈprəʊses][ɒv; əv][ˈkjʊəriŋ] .
Hollow pickles may occur during the process of curing .
空洞的 泡菜 可能 发生 期间 这 过程 的 养护 .

腌制过程中可能会出现空心泡菜。

[ðɪs] [kənˈdɪʃn] , [haʊˈevə(r)] , [dʌz] [nɒt] [miːn] [ə; ei][ˈtəʊt(ə)l] [lɒs] ,
This condition , however , does not mean a total loss ,
这 状况 , 然而 , 做 不是 意思是 一个 全部的 损失 ,

然而，这种情况并不意味着完全损失。

[fɔː(r); fə(r)] [ˈhɒləʊ] [ˈpɪklz] [meɪ] [biː; bi][ˈjuːtəlaɪzd][ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [mɪkst] [ˈpɪklz] [ɔː(r)][ˈsɜːt(ə)n] [fɔːmz] [ɒv; əv]
for hollow pickles may be utilized in making mixed pickles or certain forms of
为了 空洞的 泡菜 可能 是 利用 在 制作 混合 泡菜 或者 肯定 表格 的
[ˈreɪʃ] .
relish .
尽情享受 .

空心泡菜可用于制作什锦泡菜或某些调味品。

[waɪl] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] [gʊd] [ˈriːz(ə)nz] [tuː; tə] [brɪˈliːv] [ðæt] [ˈhɒləʊ] [ˈpɪklz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [rɪˈzʌlt] [ɒv; əv]
While there are good reasons to believe that hollow pickles are the result of
尽管 那里 是 好的 原因 到 相信 那 空洞的 泡菜 是 这 结果 的
[ə; ei] [ˈfɔːltɪ] [drɪˈveləpmənt] [ɔː(r)][njuˈtrɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði][ˈkjuːkʌmbə(r)] ,
a faulty development or nutrition of the cucumber ,
一个 故障 发展 或者 营养 的 这 黄瓜 ,

虽然有充分的理由相信空心泡菜是由于黄瓜发育不良或营养不足造成的，

[ðeə(r)][ɪz][ˈɔːlsəʊ][ə; ei] [strɒŋ] [ˌprɒbəˈbɪləti] [ðæt] [ɪnkəˈrekt] [ˈmeθədz] [meɪ] [kənˈtrɪbjʊːt] [tuː; tə][ðeə(r)]
there is also a strong probability that incorrect methods may contribute to their
那里 是 还 一个 强的 可能性 那 错误 方法 可能 贡献 到 他们的
[fɔːˈmeɪʃ(ə)n] .
formation .
形成 .

错误的方法也很有可能促成它们的形成。

[wʌn][ɒv; əv] [ðiːz] [ɪz] [əˈlaʊɪŋ] [tuː] [lɒŋ] [ə; ei][taɪm][tuː; tə] [ɪntəˈviːn] [brɪˈtwiːn] [ˈgæðəriŋ] [ænd; ənd]
One of these is allowing too long a time to intervene between gathering and
一 的 这些 是 允许 也 长的 一个 时间 到 干预 之间 采集 和
[ˈbraɪnɪŋ] .
brining .
腌制 .

其中之一是采集和腌制之间的时间间隔过长。

[ðɪs] ['piəriəd][ʃʊd; ʃəd][nɒt][ɪk'si:d] - ['aʊəz] .
This period should not exceed 21 hours .
这 时期 应该 不是 超过 - 小时 .

此期限不应超过 21 小时。

['hɒləʊ] ['pɪklz] ['fri:kwəntli] [bɪ'kʌm] [f'ləʊtəz] .
Hollow pickles frequently become floaters .
空洞的 泡菜 频繁地 变得 漂浮物 .

空心腌黄瓜经常会漂浮在水面上。

[saʊnd] ['kju:kʌmbəz] ['prɒpəli] [kʃʊəd][du:; də][nɒt] [fləʊt] , [bʌt; bət]['eni] [kən'dɪŋ] [wɪtʃ] ['ɒpəreɪts] [tu:; tə]
Sound cucumbers properly cured do not float , but any condition which operates to
声音 黄瓜 适当地 治愈 做 不是 漂浮 , 但 任何 状况 哪个 运作 到
['ləʊə(r)][ðeə(r)] ['relatɪv] [weɪt] ,
lower their relative weight ,
降低 他们的 相对的 重量 ,

腌制得当的黄瓜不会漂浮，但任何降低其相对重量的因素都会导致黄瓜漂浮。

[sʌtʃ] [æz; əz] ['gæsiəs] [dɪs'tenʃən] , [meɪ] [kɔ:z] [ðem; ðəm][tu:; tə][raɪz][tu:; tə][ðə; ði] ['sɜ:fɪs] .
such as gaseous distention , may cause them to rise to the surface .
这样的 作为 气态 膨胀 , 可能 原因 他们 到 上升 到 这 表面 .

例如气体膨胀，可能导致它们上升到水面。

[ɪ'fekt] [ɒv; əv] [hɑ:d] ['wɔ:tə(r)]
EFFECT OF HARD WATER
影响 的 难的 水

硬水的影响

[səʊ] - [kɔ:ld] [hɑ:d] ['wɔ:təz] [ʃʊd; ʃəd][nɒt][bi:; bi] [ju:st] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ][brain] .
So - called hard waters should not be used in making a brine .
所以 - 称为 难的 水 应该 不是 是 用过的 在 制作 一个 盐水 .

不宜使用所谓的硬水来制作盐水。

[ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ɒv; əv] [lɑ:dʒ] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['kælsiəm][sɔ:ltz; sɒltz][ænd; ənd] ['pɒsəbli] ['ʌðə(r)]
The presence of large quantities of calcium salts and possibly other
这 在场 的 大的 数量 的 钙 盐 和 可能 其他
[sɔ:ltz; sɒltz] [faʊnd] [ɪn] ['meni] ['nætʃ(ə)rəl] ['wɔ:təz] [meɪ] [prɪ'vent] [ðə; ði]['prɒpə(r)]['æsaɪd][fɔ: 'meɪ(ə)n] ,
salts found in many natural waters may prevent the proper acid formation ,
盐 成立 在 许多 自然的 水 可能 防止 这 恰当的 酸 形成 ,

许多天然水体中存在的大量钙盐以及其他盐类可能会阻碍正常的酸的形成。

[ðʌs] [ɪntə'fɪərɪŋ] [wɪð] ['nɔ:m(ə)l]['kʃʊərɪŋ] .
thus interfering with normal curing .
因此 干扰 和 普通的 养护 .

从而干扰正常的愈合过程。

[ðə; ði] [ə'dɪ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔ:l] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] [sɜ:rvz] [tu:; tə] [əʊvə'kʌm] [ælkə'laɪnəti] [wen]
The addition of a small quantity of vinegar serves to overcome alkalinity when
这 添加 的 一个 小的 数量 的 醋 服务 到 克服 碱度 什么时候
[hɑ:d] ['wɔ:tə(r)][mʌst; məst][bi:; bi] [ju:st] .
hard water must be used .
难的 水 必须 是 用过的 .

当必须使用硬水时，加入少量醋可以克服其碱性。

[ɪf] ['prez(ə)nt][ɪn]['eni] [ə'pri:ʃəb(ə)l] ['kwɒntəti] , ['aɪən][ɪz] [əb'dʒekʃənəbl] ,
If present in any appreciable quantity , iron is objectionable ,
如果 展示 在 任何 值得赞赏 数量 , 铁 是 令人反感的 ,

如果铁的含量达到一定水平，就会令人反感。

['kɔ:zɪŋ] [ə; eɪ] ['blækənɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['pɪklz] ['ʌndə(r)][sʌm; səm][kən'dɪ(ə)nz] .
causing a blackening of the pickles under some conditions .
导致 一个 变黑 的 这 泡菜 在下面 一些 状况 .

在某些情况下会导致泡菜变黑。

[ˈʃrɪvɪŋ]
SHRIVELING
萎缩

萎缩

[ˈʃrɪvɪŋ] [ɒv; əv] [ˈpɪklz] [ˈɒf(ə)n] [əˈkɜːz] [wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] [pleɪst] [æt; ət][wʌns][ɪn] [ˈveri]
Shriveling of pickles often occurs when they have been placed at once in very
萎缩 的 泡菜 经常 发生 什么时候 他们 有 到过 放置 在 一次 在 非常
[strɒŋ] [sɔːlt][ɔː(r)][ˈʊgə(r)] [səˈlʊʃən] ,
strong salt or sugar solutions ,
强的 盐 或者 糖 解决方案 ,

腌菜如果一下子放入浓度很高的盐溶液或糖溶液中，就容易发生萎缩现象。

[ɔː(r)][ˈiːv(ə)n][ɪn] [ˈveri] [strɒŋ] [ˈvɪnɪgə(r)] .
or even in very strong vinegars .
或者 甚至 在 非常 强的 醋 .

甚至在非常浓烈的醋中也是如此。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [ˈriːz(ə)n] [əˈvɔɪd] [sʌtʃ] [səˈlʊʃən] [səʊ][fɑː(r)][æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l] .
For this reason avoid such solutions so far as possible .
为了 这 原因 避免 这样的 解决方案 所以 远的 作为 可能的 .

因此，应尽可能避免采用此类方法。

[wen] [ə; eɪ] [strɒŋ] [səˈluːʃ(ə)n][ɪz][dɪˈzaɪərəb(ə)l][ðə; ði] [ˈpɪklz] [ʊd; jəd][fɜːst][biː; bi][ˈɡɪv(ə)n][ə; eɪ]
When a strong solution is desirable the pickles should first be given a
什么时候 一个 强的 解决方案 是 理想 这 泡菜 应该 第一的 是 给定 一个
[prɪˈlɪmɪnəri] [ˈtriːtmənt] [ɪn][ə; eɪ] [wiːkə] [səˈluːʃ(ə)n] .
preliminary treatment in a weaker solution .
初步的 治疗 在 一个 较弱 解决方案 .

如果想要使用浓度较高的溶液，应该先用浓度较低的溶液对泡菜进行预处理。

[ðɪs] [ˈdɪfɪkəlti] [ɪz][məʊst][ˈɒf(ə)n] [ɪnˈkaʊntəd] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [swiːt] [ˈpɪklz] .
This difficulty is most often encountered in making sweet pickles .
这 困难 是 最多 经常 遭遇 在 制作 甜的 泡菜 .

这种困难最常出现在制作甜味泡菜时。

[ðə; ði] [ˈprez(ə)ns] [ɒv; əv][ˈʊgə(r)][ɪn] [haɪ] [kɒnsəntˈreɪʃnz] [ɪz][ˈsɜːt(ə)n][tuː; tə] [kɔːz] [ˈʃrɪvɪŋ] [ənˈles]
The presence of sugar in high concentrations is certain to cause shriveling unless
这 在场 的 糖 在 高的 浓度 是 肯定 到 原因 萎缩 除非

高浓度的糖分必然会导致萎缩，除非.....

[ɪˈfekt] [ɒv; əv] [tuː] [mʌtʃ] [sɔːlt] [ɒn] [ˈsaʊəkraʊt]
EFFECT OF TOO MUCH SALT ON SAUERKRAUT
影响 的 也 很多 盐 在 酸菜

盐放多了对酸菜的影响

[pəˈhæps] [ðə; ði][məʊst] [ˈkɒmən] [kɔːz] [ɒv; əv][ˈfeɪljə(r)][ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈsaʊəkraʊt] [ɪz][ðə; ði][juːz][ɒv; əv] [tuː]
Perhaps the most common cause of failure in making sauerkraut is the use of too
也许 这 最多 常见的 原因 的 失败 在 制作 酸菜 是 这 使用 的 也
[mʌtʃ] [sɔːlt] .
much salt .
很多 盐 .

制作酸菜失败最常见的原因可能是盐放多了。

[ðə; ði][ˈprɒpə(r)][ˈkwɒntəti][ɪz] 2 | [pə(r)][sent][baɪ] [weɪt] [ɒv; əv][ðə; ði] [ˈkæbɪdʒ] [pækt] .
The proper quantity is 2| per cent by weight of the cabbage packed .
这 恰当的 数量 是 2| 每 中心 经过 重量 的 这 卷心菜 包装 .

合适的用量是包装好的卷心菜重量的 2%。

[wen] [ˈkæbɪdʒ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [fəˈmentɪd] [ɪn][ˈveri] [wɔːm] [ˈweðə(r)] [ˌaɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [wel] [tuː; tə][juːz]

When cabbage is to be fermented in very warm weather it may be well to use

什么时候 卷心菜 是 到 是 发酵 在 非常 温暖的 天气 它 可能 是 出色地 到 使用

[ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][mɔː(r)][sɔːlt] .

a little more salt .

一个 小的 更多的 盐 。

在天气非常炎热的时候发酵卷心菜，最好多加一些盐。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [haʊˈevə(r)] , [ðɪs] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [ɪkˈsiːd] [θriː][pə(r)] [sent] .

As a rule , however , this should not exceed 3 per cent .

作为 一个 规则 , 然而 , 这 应该 不是 超过 3 每 中心 .

但一般来说，这个比例不应超过3%。

[ɪn] [əˈplaɪɪŋ] [ðə; ði][sɔːlt] [siː] [ðæt] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈiːvnli] [dɪˈstrɪbjʊːtɪd; ˈdɪstrɪbjʊːtɪd] .

In applying the salt see that it is evenly distributed .

在 申请 这 盐 看 那 它 是 均匀地 分布式 .

撒盐时要确保均匀分布。

[ðə; ði] [red] [striːks] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [ˈsʌmtaɪmz] [siːn] [ɪn] [ˈsaʊəkraʊt] [ɑː(r); ə(r)] [brɪˈliːvd] [tuː; tə][biː; bi]

The red streaks which are sometimes seen in sauerkraut are believed to be

这 红色的 连胜 哪个 是 有时 已见 在 酸菜 是 相信 到 是

[djuː] [tuː; tə][ʌnˈiːv(ə)n] [ˌdɪstrɪˈbjʊːn] [pʊ; əv][sɔːlt] .

due to uneven distribution of salt .

到期的 到 不均匀 分配 的 盐 .

酸菜中偶尔出现的红色条纹被认为是由于盐分布不均造成的。

[ɪˈfekt] [pʊ; əv] [skʌm]

EFFECT OF SCUM

影响 的 浮渣

浮渣的影响

[ˈspɔɪlɪdʒ] [pʊ; əv][ðə; ði][tɒp] [ˈleɪəz] [pʊ; əv][ˈvedʒtəb(ə)lz] [fəˈmentɪd] [ɪn][ˈbraɪn][ɪz][ʃʊə(r)][tuː; tə][əˈkɜː(r)]

Spoilage of the top layers of vegetables fermented in brine is sure to occur

腐败 的 这 顶部 层 的 蔬菜 发酵 在 盐水 是 当然 到 发生

[ənˈles] [ðə; ði] [skʌm] [wɪtʃ] [fɔːmz] [ɒn][ðə; ði] [ˈsɜːfɪs] [ɪz] [ˈfriːkwəntli] [rɪˈmuːvd] .

unless the scum which forms on the surface is frequently removed .

除非 这 浮渣 哪个 表格 在 这 表面 是 频繁地 已移除 .

如果经常清除盐水发酵蔬菜表面形成的浮渣，蔬菜表层肯定会腐烂。

[ðɪs] [skʌm] [ɪz] [meɪd] [ʌp][pʊ; əv][waɪld] [ˈjiːsts] , [məʊldz] , [ænd; ənd][ˈbækˈtɪəriə] , « -

This scum is made up of wild yeasts , molds , and bacteria , « 14

这 浮渣 是 制成 向上 的 荒野 酵母 , 模具 , 和 细菌 , « -

这种浮渣是由野生酵母、霉菌和细菌组成的， « 14

» [wɪtʃ] , [ɪf] [əˈlaʊd] [tuː; tə][rɪˈmeɪn] , [əˈtæk] [ænd; ənd] [breɪk] [daʊn] [ðə; ði][ˈvedʒtəb(ə)lz] [brɪˈniːθ] .

» which , if allowed to remain , attack and break down the vegetables beneath .

» 哪个 , 如果 允许 到 保持 , 攻击 和 休息 向下 这 蔬菜 下面 .

如果任其生长，它们会侵蚀并分解下面的蔬菜。

[ðeɪ] [meɪ] [ˈɔːlsəʊ] [ˈwiːkən] [ðə; ði][əˈsɪdəti][pʊ; əv][ðə; ði][ˈbraɪn] , [ɪn] [wɪtʃ] [wei] [ðeɪ] [meɪ] [kɔːz]

They may also weaken the acidity of the brine , in which way they may cause

他们 可能 还 削弱 这 酸度 的 这 盐水 , 在 哪个 方式 他们 可能 原因

[ˈspɔɪlɪdʒ] .

spoilage .

腐败 .

它们也可能降低盐水的酸度，从而导致腐败变质。

[ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði][tɒp] [ˈleɪəz] [hæv; həv] [spɔɪld] , [dʌz] [nɒt] [ˌnesəˈserəli] [miːn] , [haʊˈevə(r)] ,

The fact that the top layers have spoiled , does not necessarily mean , however ,

这 事实 那 这 顶部 层 有 被宠坏了 , 做 不是 一定 意思是 , 然而 ,

然而，表层变质并不一定意味着.....

[ðæt] [ɔ:l] [ɪn] [ðə; ði] [kən'teɪnə(r)] [ɑ:(r); ə(r)] [spɔɪld] .
that all in the container are spoiled .
那 全部 在 这 容器 是 被宠坏了 .

容器里的东西全都变质了。

[ðə; ði] [məʊldz] [ænd; ənd] [ʌðə(r)] [ˈɔ:rgə,nɪzəmz] [wɪt] [kɔ:z] [ðə; ði] [ˈspɔɪldʒ] [du:; də] [nɒt] [ˈkwɪkli] [get]
The molds and other organisms which cause the spoilage do not quickly get
这 模具 和 其他 生物 哪个 原因 这 腐败 做 不是 迅速地 得到
[daʊn] [tu:; tə] [ðə; ði] [ˈləʊə(r)] [ˈleɪəz] .
down to the lower layers .
向下 到 这 降低 层 .

导致食物腐败的霉菌和其他微生物不会很快渗透到食物的下层。

[ðə; ði] [pɑ:t] [faʊnd] [ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃn] [ˈɒf(ə)n] [meɪ] [bi:; bi] [seɪvd] [baɪ] [ˈkeəfəli] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði]
The part found in good condition often may be saved by carefully removing the
这 部分 成立 在 好的 状况 经常 可能 是 已保存 经过 小心 移除 这
[spɔɪld] [pɑ:t] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [tɒp] ,
spoiled part from the top ,
被宠坏了 部分 从 这 顶部 ,

如果发现部分状况良好，通常可以通过小心地将顶部损坏的部分移除来保留下来。

[ˈædɪŋ] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [freɪ] [braɪn] , [ænd; ənd] [ˈpɔ:rɪŋ] [hɒt] [ˈpærəfɪn] [ˈəʊvə(r)] [ðə; ði] [ˈsɜ:fɪs] .
adding a little fresh brine , and pouring hot paraffin over the surface .
添加 一个 小的 新鲜的 盐水 , 和 浇注 热的 石蜡 超过 这 表面 .
加入少许新鲜盐水，并在表面浇上热石蜡。

[ɪˈfekt] [ɒv; əv] [ˈtemprətʃə(r)]
EFFECT OF TEMPERATURE
影响 的 温度

温度的影响

[ˈtemprətʃə(r)] [hæz; həz] [æn; ən] [ɪmˈpɔ:t(ə)nt] [ˈbeərɪŋ] [ɒn] [ðə; ði] [sək'ses] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ˈlæktɪk] [ˌfɜ:men'teɪ(ə)n]
Temperature has an important bearing on the success of a lactic fermentation
温度 有 一个 重要的 轴承 在 这 成功 的 一个 乳酸 发酵
.
:
.

温度对乳酸发酵的成功有重要影响。

[ðə; ði] [bæk'tɪəriə] [wɪt] [ɑ:(r); ə(r)] [ɪ'senʃ(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] [ˌfɜ:men'teɪ(ə)n] [ɒv; əv] [ˈvedʒtəb(ə)] [fu:dʒ] [ɑ:(r); ə(r)]
The bacteria which are essential in the fermentation of vegetable foods are
这 细菌 哪个 是 基本的 在 这 发酵 的 蔬菜 食物 是
[məʊst] [ˈæktɪv] [æt; ət] [ə; eɪ] [ˈtemprətʃə(r)] [ɒv; əv] [əˈprɒksɪmətli] 86° [ef] . ,
most active at a temperature of approximately 86° F . ,
最多 积极的 在 一个 温度 的 大约 86° F . ,

植物性食品发酵过程中必不可少的细菌在约 86°F 的温度下最为活跃。

[ænd; ənd] [æz; əz] [ðə; ði] [ˈtemprətʃə(r)] [fɔ:ls] [brɪləʊ] [ðɪs] [pɔɪnt] [ðeə(r)] [æk'tɪvəti] [ˌkɒrə'spɒndɪŋli]
and as the temperature falls below this point their activity correspondingly
和 作为 这 温度 瀑布 以下 这 观点 他们的 活动 相应地
[dɪˈmɪnɪʃɪz] .
diminishes .
减少 .

当温度低于这个点时，它们的活动也会相应减少。

[ˌaɪˈti:] [ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] , [ˈðeəfɔ:(r)] ,
It is essential , therefore ,
它 是 基本的 , 所以 ,

因此，这至关重要。

[ænd; ənd] [ðæt] [ðə; ði] ['pɪklz] [teɪk] [ʌp] ['veri] [ə'pri:fəb(ə)l] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv][,aɪ 'ti:] .
and that the pickles take up very appreciable quantities of it .
和 那 这 泡菜 拿 向上 非常 值得赞赏 数量 的 它 .

而且腌菜占用了相当多的体积。

[ˈkɒpə(r)] ['æsɪteɪt] [ɪz] ['pɔɪzənəs] .
Copper acetate is poisonous .
铜 醋酸盐 是 有毒 .

醋酸铜有毒。

[baɪ][ə; eɪ] ['ru:lɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]['sekrət(ə)ri][ɒv; əv]['ægrɪkʌltʃə(r)] , [meɪd] [dʒʊ'laɪ] - , - , [fu:dz] [gri:n]
By a ruling of the Secretary of Agriculture , made July 12 , 1912 , foods greened
经过 一个 裁决 的 这 秘书 的 农业 , 制成 七月 - , - , 食物 绿化
[wɪð] ['kɒpə(r)][sɔ:ltz; sɒltz] ,
with copper salts ,
和 铜 盐 ,

根据农业部长于1912年7月12日作出的裁决，用铜盐调味的食品，

[ɔ:l][ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)] ['pɔɪzənəs] , [wɪl] [bi:; bi] [rɪ'gɑ:dɪd] [æz; əz] [ə'dʌltəreɪtɪd] .
all of which are poisonous , will be regarded as adulterated .
全部 的 哪个 是 有毒 , 将要 是 认为 作为 掺假的 .

这些有毒物质将被视为掺假物。

[ˈæləm][ɪz]['ɒf(ə)n] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)][ðə; ði] ['pɜ:pəs] [prɪ'zju:məbli] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] ['pɪklz] [fɜ:m] .
Alum is often used for the purpose presumably of making pickles firm .
明矾 是 经常 用过的 为了 这 目的 想必 的 制作 泡菜 公司 .

明矾常被用来使泡菜变硬。

[ðə; ði][ju:z][ɒv; əv][ˈæləm][ɪn] [kə'nekʃn] [wɪð] [fu:d] ['prɒdʌkts] [ɪz][ɒv; əv] [ˈdaʊtf(ə)l] [ɪk'spi:diənsi] , [tu:; tə]
The use of alum in connection with food products is of doubtful expediency , to
这 使用 的 明矾 在 联系 和 食物 产品 是 的 疑 权宜之计 , 到
[seɪ] [ðə; ði] [li:st] .
say the least .
说 这 至少 .

在食品中使用明矾，说得委婉点，也是不妥的。

[ɪf] [ðə; ði] [raɪt] ['meθədz] [ɑ:(r); ə(r)] ['fɒləʊd] [ɪn] ['pɪklɪŋ] ,
If the right methods are followed in pickling ,
如果 这 正确的 方法 是 随后 在 腌制 ,

如果腌制过程中采用正确的方法，

[ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd]['æsɪd] [ɪn][ðə; ði][braɪn] [wɪl] [gɪv] [ðə; ði][dɪ'zaɪəd] ['fɜ:mənəs] .
the salt and acids in the brine will give the desired firmness .
这 盐 和 酸 在 这 盐水 将要 给 这 想要的 硬度 .

盐水中的盐和酸会赋予食物所需的硬度。

[ðə; ði][ju:z][ɒv; əv][ˈæləm] , [ɔ:(r)] ['eni] ['ʌðə(r)] ['hɑ:dnɪŋ] ['eɪdʒənt] , [ɪz][ʌn'nesəsəri; ʌn'nesɪsəri] .
The use of alum , or any other hardening agent , is unnecessary .
这 使用 的 明矾 , 或者 任何 其他 硬化 代理人 , 是 不必要 .

无需使用明矾或其他任何硬化剂。

[ˈteɪblz] [ænd; ənd] [tests]
TABLES AND TESTS
表格 和 测试

表格和测试

[ˈteɪb(ə)l][wʌn] . — [sɔ:lt] [pə'sentɪdʒɪz] , [kərə'spɒndɪŋ] [sæli'nɒmɪtə(r)] ['rɪdɪŋ] ,
Table 1 . — Salt percentages , corresponding salinometer readings ,
桌子 1 . — 盐 百分比 , 相应的 盐度计 阅读 ,

表1. —盐含量百分比，相应的盐度计读数，

[ænd; ənd][ˈkwɒntəti][ɒv; əv][sɔːlt][rɪˈkwaɪəd][tuː; tə][meɪk][sɪks][kwɔːts][ɒv; əv][braɪn]
and quantity of salt required to make 6 quarts of brine
和 数量 的 盐 必需的 到 制作 6 夸脱 的 盐水

以及制作6夸脱盐水所需的盐量

[sɔːlt][ɪn]
Salt in
盐 在

盐

[səˈluːʃ(ə)n][,sæliˈnɒmɪtə(r)]
solution Salinometer
解决方案 盐度计

溶液盐度计

[ˈriːdɪŋ] [sɔːlt][ɪn][sɪks][kwɔːts]
reading Salt in 6 quarts
阅读 盐 在 6 夸脱

阅读 6 夸脱盐

[ɒv; əv] [ˈfɪnɪʃt] [braɪn]
of finished brine
的 完成的 盐水

成品盐水

[pə(r)][sent] [dɪˈɡriːz] Ounces1 . - [fɔːr] - . - [eɪt] 4¼3 . - - 6½4 . - - 8½5 . [θriː] - - . -
Per cent Degrees Ounces1 . 06 4 22 . 12 8 4¼3 . 18 12 6½4 . 24 16 8½5 . 3 20 117 . 42
每 中心 学位 Ounces1 . - 4 - . - 8 4¼3 . - - 6½4 . - - 8½5 . 3 - - . -
- 14½8 . - - - . - - - . [sɪks] - 22½15 . [naɪn] - - . [tuːˈtuː] - - . [faɪv] - -
28 14½8 . 48 32 189 . 54 36 2010 . 6 40 22½15 . 9 60 3521 . 2 80 4826 . 5 100 64
- 14½8 . - - - . - - - . 6 - 22½15 . 9 - - . 2 - - . 5 - -
« -
« **15**
« -

百分比 度数 盎司 1.06 4 22.12 8 4¼ 3.18 12 6½ 4.24 16 8½ 5.3 20 117.42 28 14½ 8.48 32 189.54 36 2010.6 40 22½ 15.9 60 3521.2 80 4826.5 100 64« 15

» [ðə; ði] [ˈfɪɡəz] [ˈɡɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði][fɜːst] [tuː] [ˈkɒləms] [ɒv; əv][ˈteɪb(ə)l][wʌn][ɑː(r); ə(r)] [kəˈrekt] .
» **The figures given in the first two columns of Table 1 are correct .**
» 这 数据 给定 在 这 第一的 二 列 的 桌子 1 是 正确的 .

»表1前两列给出的数据是正确的。

[ðəʊz] [ɪn][ðə; ði][lɑːst] [ˈkɒləm] [ɑː(r); ə(r)] [kəˈrekt] [wɪˈðɪn] [ðə; ði] [ˌpɒsəˈbɪlɪtɪz] [ɒv; əv][ˈɔːd(ə)n(ə)rɪ]
Those in the last column are correct within the possibilities of ordinary
那些 在 这 最后的 柱子 是 正确的 之内 这 可能性 的 普通的
[ˈhaʊshəʊld] [ˈmeθədz] .
household methods .
家庭 方法 .

最后一列的内容在普通家庭方法的范围内都是正确的。

[tuː; tə] [meɪk] [ʌp][ə; eɪ][braɪn][frɒm; frəm] [ðɪs] [ˈteɪb(ə)l] ,
To make up a brine from this table ,
到 制作 向上 一个 盐水 从 这 桌子 ,

根据下表配制盐水：

[ðə; ði][rɪˈkwaɪəd] [ˈkwɒntəti][ɒv; əv][sɔːlt][ɪz] [dɪˈzɒlvd] [ɪn][ə; eɪ][smɔːlə(r)] [ˈvɒljʊ:m][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)][ænd; ənd]
the required quantity of salt is dissolved in a smaller volume of water and
这 必需的 数量 的 盐 是 溶解 在 一个 较小的 体积 的 水 和
[ˈwɔːtə(r)][ɪz] [ˈædɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ʌp][æz; əz] [ˈniəli] [æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l][tuː; tə][ðə; ði][rɪˈkwaɪəd][sɪks][kwɔːts] .
water is added to make up as nearly as possible to the required 6 quarts .
水 是 额外 到 制作 向上 作为 几乎 作为 可能的 到 这 必需的 6 夸脱 .

将所需量的盐溶解在少量水中，然后加水至尽可能接近所需的 6 夸脱。

[wʌŋ] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔ:lt] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][naɪn][paɪnts][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] [meɪks] [ə; eɪ][sə'lu:ʃ(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ]
One pound of salt dissolved in 9 pints of water makes a solution with a
一 磅 的 盐 溶解 在 9 品脱 的 水 制作 一个 解决方案 和 一个
[sælɪ'nɒmɪtə(r)] ['ri:dɪŋ] [ɒv; əv] 40° ,
salinometer reading of 40° ,
盐度计 阅读 的 40° ,
一磅盐溶解在九品脱水中，所得溶液的盐度计读数为40°。

[ɔ:(r)] [ə'prɒksɪmətli] [ə; eɪ] - [pə(r)][sent] [braɪn] .
or approximately a 10 per cent brine .
或者 大约 一个 - 每 中心 盐水 .
或浓度约为 10% 的盐水。

[ɪn][ə; eɪ][braɪn][ɒv; əv] [ðɪs] [streŋθ] , [fɜ:men'teɪ(ə)n] ['prəʊsi:dʒ] ['sʌmwɒt] ['sləʊli] .
In a brine of this strength , fermentation proceeds somewhat slowly .
在 一个 盐水 的 这 力量 , 发酵 收益 有些 缓慢地 .
在这种浓度的盐水中，发酵过程会比较缓慢。

['pɪklz] [kept][ɪn][ə; eɪ][braɪn] [meɪn'teɪnd] [æt; ət] [ðɪs] [streŋθ] [wɪl] [nɒt] [spɔɪl] .
Pickles kept in a brine maintained at this strength will not spoil .
泡菜 保留 在 一个 盐水 维持 在 这 力量 将要 不是 剧透 .
用这种浓度的盐水腌制的泡菜不会变质。

[wʌŋ] - [hɑ:f] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔ:lt] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][naɪn][paɪnts][ɒv; əv]['wɔ:tə(r)] [meɪks] [ə'prɒksɪmətli] [ə; eɪ]
One - half pound of salt dissolved in 9 pints of water makes approximately a
一 - 一半 磅 的 盐 溶解 在 9 品脱 的 水 制作 大约 一个
[faɪv][pə(r)][sent] [braɪn] ,
5 per cent brine ,
5 每 中心 盐水 ,
半磅盐溶于9品脱水中，大约可以制成浓度为5%的盐水。

[wɪð] [ə; eɪ][sælɪ'nɒmɪtə(r)] ['ri:dɪŋ] [ɒv; əv] 20° .
with a salinometer reading of 20° .
和 一个 盐度计 阅读 的 20° .
盐度计读数为 20°。

[ə; eɪ][braɪn][ɒv; əv] [ðɪs] [streŋθ] [pə'mɪts] [ə; eɪ]['ræpɪd][fɜ:men'teɪ(ə)n] ,
A brine of this strength permits a rapid fermentation ,
一个 盐水 的 这 力量 许可证 一个 迅速的 发酵 ,
这种浓度的盐水可以促进快速发酵。

[bʌt; bət]['vedʒtəb(ə)lɪz] [kept] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ][braɪn] [wɪl] [spɔɪl] [wɪ'ðɪn] [ə; eɪ] [fju:ɪ] [wi:kz] [ɪf] [eə(r)][ɪz][nɒt]
but vegetables kept in such a brine will spoil within a few weeks if air is not
但 蔬菜 保留 在 这样的 一个 盐水 将要 剧透 之内 一个 很少 周 如果 空气 是 不是
[ɪk'sklu:dɪd] .
excluded .
排除 .
但是，如果不能隔绝空气，用这种盐水保存的蔬菜会在几周内腐烂。

[ə; eɪ][braɪn][ɪn] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [freʃ] [eg] [dʒʌst][fləʊts][ɪz] [ə'prɒksɪmətli] [ə; eɪ] - [pə(r)][sent][sə'lu:ʃ(ə)n] .
A brine in which a fresh egg just floats is approximately a 10 per cent solution .
一个 盐水 在 哪个 一个 新鲜的 蛋 只是 浮标 是 大约 一个 - 每 中心 解决方案 .
新鲜鸡蛋刚好能漂浮在盐水中的浓度大约为 10%。

[fɜ:men'teɪ(ə)n] [teɪks] [pleɪs] ['feəli] [wel] [ɪn][braɪnz][ɒv; əv] 40° [streŋθ] , [ænd; ənd] [wɪl] , [tu:; tə]
Fermentation takes place fairly well in brines of 40° strength , and will , to
发酵 需要 地方 相当 出色地 在 盐水 的 40° 力量 , 和 将要 , 到
[sʌm; səm][ɪk'stent][æt; ət] [li:st] ,
some extent at least ,
一些 程度 在 至少 ,
发酵在浓度为 40° 的盐水中进行得相当顺利，并且至少在一定程度上会.....

[ʌp][tu:; tə] 60° .
up to 60° .
向上 到 60° :

最高可达 60°。

[æʔ; əʔ] 80° [ɔ:l] [fɜ:men'teɪ(ə)n] [stɔps] .
At 80° all fermentation stops .
在 80° 全部 发酵 停止 :

当温度达到 80° 时，所有发酵过程都会停止。

[ðə; ði] ['vɒlju:m] [ɒv; əv] [braɪn] ['nesəsəri] [tu:; tə] ['kʌvə(r)]['vedʒtəb(ə)lɜ:] [ɪz] [ə'baʊt] [hɑ:f] [ðə; ði] ['vɒlju:m] [ɒv; əv]
The volume of brine necessary to cover vegetables is about half the volume of
这 体积 的 盐水 必要的 到 覆盖 蔬菜 是 关于 一半 这 体积 的
[ðə; ði] [mə'tɪəriəl] [tu:; tə] [bi:; bi] [fə'mentɪd] .
the material to be fermented .
这 材料 到 是 发酵 :

浸没蔬菜所需的盐水体积约为待发酵材料体积的一半。

[fɔ:(r); fə(r)] [ɪg'zɑ:mp(ə)l] , [ɪf] [ə; eɪ] [faɪv] - ['gælən] [keg] [ɪz] [tu:; tə] [bi:; bi] [pækt] , 2½ ['gælənz] [ɒv; əv] [braɪn]
For example , if a 5 - gallon keg is to be packed , 2½ gallons of brine
为了 例子 , 如果 一个 5 - 加仑 桶 是 到 是 包装 , 2½ 加仑 的 盐水
[ɪz] [rɪ'kwaɪəd] .
is required .
是 必需的 :

例如，如果要装填一个 5 加仑的桶，则需要 2.5 加仑的盐水。

['teɪb(ə)l] [tu: 'tu:] . — ['fri:zɪŋ] [pɔɪnt] [ɒv; əv] [braɪn] [æʔ; əʔ] ['dɪfrənt] [sɔ:lt] [kɒnsənt'reɪnɜ]
Table 2 . — Freezing point of brine at different salt concentrations
桌子 2 . — 冷冻 观点 的 盐水 在 不同的 盐 浓度
表2.—不同盐浓度下盐水的冰点

[sɔ:lt] [sæli'nɒmɪtə(r)]
Salt Salinometer
盐 盐度计

盐度计

['ri:dɪŋ] ['fri:zɪŋ]
reading Freezing
阅读 冷冻

阅读《冰冻》

['temprətʃə(r)]
temperature
温度

温度

[pə(r)] [sent] [drɪ'gri:z] °F5 - - . - - - . - - - [sɪks] . - - - . [faɪv]
Per cent Degrees °F5 20 25 . 210 40 18 . 715 60 12 . 220 80 6 . 125 100 0 . 5
每 中心 学位 °F5 - - . - - - . - - - 6 . - - - . 5

百分比 度数 °F5 20 25.210 40 18.715 60 12.220 80 6.125 100 0.5

['teɪb(ə)l] [θri:] . — ['densəti] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] ['sɪrəp]
Table 3 . — Density of sugar sirup
桌子 3 . — 密度 的 糖 糖浆

表3.—糖浆密度

['densəti] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]
Density Quantity of
密度 数量 的

密度量

[ˈʊɡə(r)][fɔː(r); fə(r)]
sugar **for**
糖 为了

糖

[iːtʃ] [ˈɡælən]
each **gallon**
每个 加仑

每加仑

[ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] [fɔːr]
of **water** [**4**]
的 水 [**4**]

水[4]

[dɪˈɡriːz]
Degrees
学位

学位

[brɪks] [ɔː(r)]
Brix **or**
白利糖度 或者

白利糖度或

[ˈbɔːlɪŋ] [ˈɛlˈbiːˈɛs] .
Balling **Lbs** .
鲍林 磅 .

球磅。

[ɑːz] . [faɪv] - - . - [wʌŋ][ˈsevnən] . - [wʌŋ] - . - [tuːˈtuː] - . - [θriː] - [faɪv][eit] . -
Ozs . **5** **710** **14** . **815** **1** **7** . **520** **1** **14** . **7525** **2** **12** . **530** **3** **940** **5** **8** . **7545**
盎司 . 5 - - . - 1 7 . - 1 - . - 2 - . - 3 - 5 8 . -
[sɪks] - [eit][faɪv] . - - - - [eit] [fɔːr]
6 **1350** **8** **5** . **2555** **10** **460** **12** **8** [**4**]
6 - 8 5 . - - - - 8 [**4**]

盎司.5 710 14.815 1 7.520 1 14.7525 2 12.530 3 940 5 8.7545 6 1350 8 5.2555 10 460 12 8[4]

[wen] [ˈvɪnɪɡə(r)][ɪz] [juːst] ,
When vinegar is used ,
什么时候 醋 是 用过的 ,

当使用醋时，

[ðə; ði] [ɪˈkwɪvələnt] [ˈʊɡə(r)][haɪˈdrɒmɪtə(r)] [ˈriːdɪŋ] [wɒd] [biː; bi][əˈbaʊt][tuːˈtuː] [dɪˈɡriːz] [ˈhaɪə(r)][ðæn; ðən]
the **equivalent** **sugar** **hydrometer** **reading** **would** **be** **about** **2** **degrees** **higher** **than**
这 相等的 糖 比重计 阅读 会 是 关于 2 学位 更高 比
[ðæt] [ˈɪndəˌkeɪtɪd][ɪn][ðə; ði][ˈteɪb(ə)] . « -
that **indicated** **in** **the** **table** . « **16**
那 表明的 在 这 桌子 . « -

等效糖比重计读数将比表中所示读数高约 2 度。« 16

» [ˈteɪb(ə)] [fɔːr] . — [ˈnʌmbə(r)][ɒv; əv] [ˈkjuːklʌmbəz] [ɒv; əv] [ˈveəriəs] [ˈsaɪzɪz] [rɪˈkwaɪəd] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ]
» **Table** **4** . — **Number** **of** **cucumbers** **of** **various** **sizes** **required** **to** **make** **a**
» 桌子 4 . — 数字 的 黄瓜 的 各种各样的 尺寸 必需的 到 制作 一个
[ˈɡælən][ɒv; əv] [ˈpɪklz]
gallon **of** **pickles**
加仑 的 泡菜

表4——制作一加仑泡菜所需的各种大小的黄瓜数量

[saɪz] [vəˈraɪəti][ˈnʌmbə(r)][tuː; tə]
Size **Variety** **Number** **to**
尺寸 种类 数字 到

尺寸种类数量

[ə; eɪ][ˈɡælən]
a gallon
一个 加仑

一加仑

[wʌn][tuː; tə][tuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ] [ˈgəːkinz] [[faɪv]] - [tuː; tə] -
1 to 2 inches long Gherkins [5] 250 to 650
1 到 2 英寸 长的 小黄瓜 [5] - 到 -

1至2英寸长的酸黄瓜[5] 250至650

[tuːˈtuː][tuː; tə][θriː] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ] [smɔːl] [ˈpɪklz] - [tuː; tə] -
2 to 3 inches long Small pickles 130 to 250
2 到 3 英寸 长的 小的 泡菜 - 到 -

2至3英寸长的小腌黄瓜，130至250

[θriː][tuː; tə][fɔːr] [ˈɪntʃɪz] [lɒŋ] [ˈmiːdiəm] [ˈpɪklz] - [tuː; tə] -
3 to 4 inches long Medium pickles 40 to 130
3 到 4 英寸 长的 中等的 泡菜 - 到 -

3至4英寸长，中等大小的腌黄瓜，40至130个

[fɔːr] [ˈɪntʃɪz] [ænd; ɐnd][lɒŋgə(r)] [lɑːdʒ] [ˈpɪklz] - [tuː; tə] - [[faɪv]]
4 inches and longer Large pickles 12 to 40 [5]
4 英寸 和 更长 大的 泡菜 - 到 - [5]

英寸及以上 大泡菜 12 至 40[5]

[smɔːl] [ˈpɪklz] [ɑː(r); ə(r)][ˈjuːzuəli; ˈjuːzəli] [ˈdeɪzɪneɪtɪd] [æz; əz] [ˈgəːkinz] .
Small pickles are usually designated as gherkins .
小的 泡菜 是 通常 指定的 作为 小黄瓜 .

小黄瓜通常被称为小黄瓜。

[ðəʊz] [ɒv; əv][ˈveri] [smɔːl] [saɪz][ɑː(r); ə(r)] [ˈsʌmtaɪmz] [kɔːld] [ˈmɪdʒɪt] .
Those of very small size are sometimes called midgets .
那些 的 非常 小的 尺寸 是 有时 称为 侏儒 .

身材非常矮小的人有时被称为侏儒。

[ðə; ði][ˈmæksɪməm][əˈsɪdəti] [fɔːmd] [baɪ][ə; eɪ][ˈlæktɪk][ˌfɜːmenˈteɪ(ə)n] [ɒv; əv][ˈvedʒtəb(ə)lɪz][ɪn][ˈbraɪn] [ˈveərɪz]
The maximum acidity formed by a lactic fermentation of vegetables in brine varies
这 最大限度 酸度 形成 经过 一个 乳酸 发酵 的 蔬菜 在 盐水 变化

[frɒm; frəm] - . - [tuː; tə][tuːˈtuː][pə(r)] [sent] .
from 0 . 25 to 2 per cent .
从 - . - 到 2 每 中心 .

蔬菜在盐水中进行乳酸发酵产生的最大酸度为 0.25% 至 2%。

[ðə; ði][ˈmæksɪməm][ɪz] [riːtʃt] [æt; ət][ɔː(r)] [suːn] [ˈɑːftə(r)][ðə; ði][kləʊz][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈæktɪv] [steɪdʒ][ɒv; əv]
The maximum is reached at or soon after the close of the active stage of
这 最大限度 是 达到 在 或者 很快 后 这 关闭 的 这 积极的 阶段 的

[ˌfɜːmenˈteɪ(ə)n] .
fermentation .
发酵 .

最大值在发酵活跃期结束时或结束后不久达到。

[ˈɑːftə(r)] [ðɪs] [ðə; ði][əˈsɪdəti][ˈjuːzuəli; ˈjuːzəli] [dɪˈkriːsɪz] [ˈsləʊli] .
After this the acidity usually decreases slowly .
后 这 这 酸度 通常 减少 缓慢地 .

此后，酸度通常会缓慢下降。

[ðə; ði][steɪdʒ][ɒv; əv] [ˈæktɪv] [ˌfɜːmenˈteɪ(ə)n] [kənˈtɪnjuːz] [fɔː(r); fə(r)][frɒm; frəm][wʌn][tuː; tə] [θriː] [wiːks] ,
The stage of active fermentation continues for from one to three weeks ,
这 阶段 的 积极的 发酵 继续 为了 从 一 到 三 周 ,

[dɪˈpendɪŋ] [əˈpɒn][ðə; ði] [ˈtemprətʃə(r)] ,
depending upon the temperature ,
取决于 之上 这 温度 ,

活跃发酵阶段会持续一到三周，具体时间取决于温度。

[ˈstreŋθ] [ɒv; əv][ˈbraɪn] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
strength of brine , etc :
力量 的 盐水 , ETC :

盐水浓度等。

[ˈdjʊəriŋ] [ðɪs] [ˈpriəriəd][gæs][ɪz] [fɔːmd] [ænd; ənd] [frʊθ] [əˈpriəz] [ɒn][ðə; ði] [ˈsɜːfɪs] ,
During this period gas is formed and froth appears on the surface ,
期间 这 时期 气体 是 形成 和 泡沫 出现 在 这 表面 ,
在此期间会产生气体, 并且表面会出现泡沫。

[ˈəʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði][ˈraɪzɪŋ][ɒv; əv][gæs] [ˈbʌbəlz] .
owing to the rising of gas bubbles .
欠款 到 这 上升 的 气体 气泡 :

由于气泡上升。

[æt; ət][ðə; ði][kləʊz][ɒv; əv] [ðɪs] [ˈpriəriəd][ðə; ði][ˈbraɪn] [bɪˈkʌmz] " [stiːl] .
At the close of this period the brine becomes " still .
在 这 关闭 的 这 时期 这 盐水 变成 " 仍然 :

在此期间结束时, 盐水会变得“静止”。

" [ðə; ði] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv] [ˈæsɪd] [fɔːmd] [dɪˈpendz] [praɪˈmerəli][əˈpɒn][ðə; ði][ˈʃʊɡə(r)][ˈkɒntent] [ɒv; əv][ðə; ði]
" **The quantity of acid formed depends primarily upon the sugar content of the**
" 这 数量 的 酸 形成 取决于 主要 之上 这 糖 内容 的 这
[ˈvedʒtəb(ə)lz] [fəˈmentɪd] ,
vegetables fermented ,
蔬菜 发酵 ,

“产生的酸量主要取决于发酵蔬菜的含糖量,

[bʌt; bət][aɪ ˈtiː] [meɪ] [biː; bi] [ˈɪnfluənst] [baɪ][ˈʌðə(r)] [ˈfæktəz] .
but it may be influenced by other factors .
但 它 可能 是 影响 经过 其他 因素 :

但它也可能受到其他因素的影响。

[ˈdɪpɪŋ] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [bluː] [ˈlɪtməs][ˈpeɪpə(r)] ([əbˈteɪnəb(ə)l][æt; ət] [drʌg] [stɔːz]) [ɪn][ðə; ði][ˈbraɪn]
Dipping a piece of blue litmus paper (obtainable at drug stores) in the brine
浸渍 一个 片 的 蓝色的 石蕊 纸 (可获得 在 药品 商店) 在 这 盐水
[wɪl] [[əʊ] [ˈweðə(r)] [ðə; ði][ˈbraɪn][ɪz][ˈæsɪd] .
will show whether the brine is acid .
将要 展示 无论 这 盐水 是 酸 :

将一张蓝色石蕊试纸（可在药店购买）浸入盐水中, 即可显示盐水是否呈酸性。

[ɪf] [ðə; ði][ˈpeɪpə(r)] [tɜːnz] [ˈpɪŋkɪ] [ɔː(r)] [red] , [ðə; ði][ˈbraɪn][ɪz][ˈæsɪd] ,
If the paper turns pinkish or red , the brine is acid ,
如果 这 纸 转弯 粉红色 或者 红色的 , 这 盐水 是 酸 ,

如果纸张变成粉红色或红色, 说明盐水是酸性的。

[bʌt; bət][ðə; ði][ˈlɪtməs][ˈpeɪpə(r)] [dʌz] [nɒt] [ɡɪv] [ə; eɪ] [ˈdefɪnət] [ˌɪndɪˈkeɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪˈɡriː] [ɒv; əv]
but the litmus paper does not give a definite indication of the degree of
但 这 石蕊 纸 做 不是 给 一个 定 指示 的 这 程度 的
[əˈsɪdəti] .
acidity .
酸度 :

但是, 石蕊试纸并不能明确指示酸度。

[fɔː(r); fə(r)] [ðəʊz] [huː] [wɒnt][tuː; tə] [nəʊ] [ˈækjərətli] [wɒt] [ðə; ði] [dɪˈɡriː] [ɒv; əv][əˈsɪdəti][ɪz][ðə; ði]
For those who want to know accurately what the degree of acidity is the
为了 那些 WHO 想 到 知道 准确 什么 这 程度 的 酸度 是 这
[ˈfɒləʊɪŋ] [ˈmeθəd] [ɪz] [ˈaʊtlaɪnd] :
following method is outlined :
下列的 方法 是 概述 :

以下方法可供想要准确了解酸度的人参考：

[wɪð] [ə; eɪ] [pɪ'pet] [træns'fɜ:(r)][ɪg'zæktli][faɪv]['kju:bɪk] ['sentɪ.mi:təz] [ɒv; əv][ðə; ði][braɪn][tu:; tə][ə; eɪ][smɔ:l]
With a pipette transfer exactly 5 cubic centimeters of the brine to a small
和 一个 移液器 转移 确切地 5 立方体 厘米 的 这 盐水 到 一个 小的
[ɪ'væpəreɪtɪŋ] [dɪʃ] .
evaporating dish .
蒸发 盘子 .

用移液管将 5 立方厘米的盐水精确转移到一个小的蒸发皿中。

[tu:; tə] [ðɪs] [eɪ di: 'di:] - ['kju:bɪk] ['sentɪ.mi:təz] [ɒv; əv] [dɪ'stɪld] ['wɔ:tə(r)][ænd; ənd][wɒn]['kju:bɪk]
To this add 45 cubic centimeters of distilled water and 1 cubic
到 这 添加 - 立方体 厘米 的 蒸馏 水 和 1 立方体
['sentɪ.mi:tə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] - . [faɪv][pə(r)][sent][sə'lu:ʃ(ə)n][ɒv; əv][fi:nɒl'(f)θæli:n; -(f)θeɪl-][ɪn] - [pə(r)][sent]
centimeter of a 0.5 per cent solution of phenolphthalein in 50 per cent
厘米 的 一个 - . 5 每 中心 解决方案 的 酚酞 在 - 每 中心
[ælkəhɒl] .
alcohol .
酒精 .

向其中加入 45 立方厘米蒸馏水和 1 立方厘米 0.5% 酚酞在 50% 酒精中的溶液。

[ðen] [rɒn][ɪn] ['sləʊli] [ə; eɪ][wɒn] - ['twentiəθ] ['nɔ:m(ə)]['səʊdiəm][haɪ'dreɪt][sə'lu:ʃ(ə)n] .
Then run in slowly a one - twentieth normal sodium hydrate solution .
然后 跑步 在 缓慢地 一个 一 - 第二十 普通的 钠 水合物 解决方案 .

然后缓慢倒入 1/20 浓度的氢氧化钠溶液。

[ðɪs] [ɪz][best] [dɒn] [baɪ]['ju:zɪŋ][ə; eɪ] - ['kju:bɪk]['sentɪ.mi:tə(r)] [bju'ret] , ['grædzʊeɪtɪd][ɪn] [tenθs] .
This is best done by using a 25 cubic centimeter burette , graduated in tenths .
这 是 最好的 完毕 经过 使用 一个 - 立方体 厘米 滴定管 , 毕业 在 十分之一 .

最好使用 25 立方厘米的滴定管，以十分之一为单位进行刻度。

[æz; əz][ðə; ði]['səʊdiəm][haɪ'dreɪt][ɪz] ['bi:ɪŋ] ['ædɪd] [stɜ:(r)] ['kɒnstəntli] ,
As the sodium hydrate is being added stir constantly ,
作为 这 钠 水合物 是 存在 额外 搅拌 不断地 ,
在加入氢氧化钠的同时，不断搅拌。

[ænd; ənd][nəʊt] ['keəfəli] [wen] [ðə; ði][ɪn'taɪə(r)]['lɪkwɪd] [jəʊz] [ə; eɪ][feɪnt] [pɪŋk] [tɪnt] .
and note carefully when the entire liquid shows a faint pink tint .
和 笔记 小心 什么时候 这 全部的 液体 演出 一个 头晕的 粉色的 着色 .

仔细观察，当整个液体呈现淡淡的粉红色时。

[ðɪs] ['ɪndɪkerts] [ðæt][ðə; ði]['nju:trəl] [pɔɪnt][hæz; həz] [bi:n] [ri:tʃt] .
This indicates that the neutral point has been reached .
这 表示 那 这 中性的 观点 有 到过 达到 .

这表明已经达到中立点。

[ri:d] [ɒf] ['keəfəli] [ðə; ði][ɪg'zækt]['kwɒntəti][ɒv; əv]['səʊdiəm][haɪ'dreɪt] [rɪ'kwəɪəd][tu:; tə] ['nju:trəlaɪz] [ðə; ði]
Read off carefully the exact quantity of sodium hydrate required to neutralize the
读 离开 小心 这 精确的 数量 的 钠 水合物 必需的 到 中和 这
['mɪkstʃə(r)][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] .
mixture in the dish .
混合物 在 这 盘子 .

仔细读取中和容器中混合物所需的氢氧化钠的确切量。

[ðɪs] ['nʌmbə(r)] ['mʌltɪplaɪd] [baɪ] - . - [ɡɪvz] [ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv][ɡræmz][ɒv; əv]['æsɪd][pə(r)] -
This number multiplied by 0.09 gives the number of grams of acid per 100
这 数字 乘以 经过 - . - 给予 这 数字 的 克 的 酸 每 -
['kju:bɪk] ['sentɪ.mi:təz] ,
cubic centimeters ,
立方体 厘米 ,

这个数字乘以0.09，即可得到每100立方厘米酸的克数。

[ˈkælkjʊləɪtɪd][æz; əz][ˈlæktɪk] , [ˈprez(ə)nt][ɪn][ðə; ði][ˈbraɪn] .
calculated as lactic , present in the brine .
计算 作为 乳酸 , 展示 在 这 盐水 .

以盐水中存在的乳酸计算。

[ðɪs] [ˈmeθəd] [kæn; kən][biː; bi][juːst][tuː; tə] [dɪˈtɜːmɪn] [ðə; ði][ˈæsɪd] [streŋθ] [ɒv; əv][ˈvɪnɪɡə(r)] .
This method can be used to determine the acid strength of vinegars .
这 方法 能 是 用过的 到 决定 这 酸 力量 的 醋 .

这种方法可以用来测定醋的酸度。

[ˈmʌltɪplaɪ][baɪ] - . - [tuː; tə] [æsəˈteɪn] [ðə; ði][ˈnʌmbə(r)][ɒv; əv][græmz][ɒv; əv][əˈsiːtɪk][ˈæsɪd][pə(r)] -
Multiply by 0 . 06 to ascertain the number of grams of acetic acid per 100
乘 经过 - . - 到 探明 这 数字 的 克 的 乙酸 酸 每 -
[ˈkjuːbɪk] [ˈsentɪ.mi.təz] [ˈprez(ə)nt][ɪn][ðə; ði][ˈvɪnɪɡə(r)] .
cubic centimeters present in the vinegar .
立方体 厘米 展示 在 这 醋 .

乘以 0.06，即可确定每 100 立方厘米醋中含有多少克醋酸。

[ðə; ði][æpəˈreɪtəs][ænd; ənd][ˈkemɪk(ə)lɪz] [ˈniːdɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [test][kæn; kən][biː; bi] [əbˈteɪnd]
The apparatus and chemicals needed for this test can be obtained
这 设备 和 化学品 需要 为了 这 测试 能 是 获得
[frɒm; frəm][ˈeni][fɜːm] [ˈdiːlɪŋ] [ɪn][ˈkemɪk(ə)l] [æpəˈreɪtəs][ænd; ənd] [səˈplaɪz] . « -
from any firm dealing in chemical apparatus and supplies . « 17
从 任何 公司 处理 在 化学 设备 和 补给品 . « -

这项测试所需的仪器和化学试剂可以从任何一家经营化学仪器和耗材的公司获得。« 17

» [ɹːɡənəɪˈzeɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði][juˈnaɪtɪd] [stɜːts] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv] [ˈæɡrɪkʌltʃə(r)]
» ORGANIZATION OF THE UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE
» 组织 的 这 团结的 各州 部门 的 农业
»美国农业部组织

[ˈsekrət(ə)ri][ɒv; əv][ˈæɡrɪkʌltʃə(r)] [ˈhenri] [siː] . [ˈwɒlɪs] .
Secretary of Agriculture Henry C . Wallace .
秘书 的 农业 亨利 C . 华莱士 .
农业部长亨利·C·华莱士。

[əˈsɪstənt] [ˈsekrət(ə)ri] [ˈhaʊəd] [em] . [ɡɔː(r)] .
Assistant Secretary Howard M . Gore .
助手 秘书 霍华德 M . 血块 .
助理国务卿霍华德·M·戈尔。

[dəˈrektə(r); daɪˈrektə(r)][ɒv; əv][ˌsaɪənˈtɪfɪk] [wɜːk] [iː] . [diː] . [bɔːl] .
Director of Scientific Work E . D . Ball .
导演 的 科学 工作 E . D . 球 .
科学工作主任 ED Ball。

[dəˈrektə(r); daɪˈrektə(r)][ɒv; əv] [ˈregjələtəri] [wɜːk] [ˈwɔːltə] [dʒiː] . [ˈkæmb(ə)l] .
Director of Regulatory Work Walter G . Campbell .
导演 的 监管 工作 沃尔特 G . 坎贝尔 .
监管工作主管沃尔特·G·坎贝尔。

[dəˈrektə(r); daɪˈrektə(r)][ɒv; əv][ɪkˈstenʃ(ə)n] [wɜːk] [siː] . [ˈdʌbljuː] . [ˈwɔːrbərtən] .
Director of Extension Work C . W . Warburton .
导演 的 扩大 工作 C . W . 沃伯顿 .
推广工作主任 CW Warburton。

[səˈlɪsɪtə(r)][ɑː(r)] . [ˈdʌbljuː] . [ˈwɪljəmz] .
Solicitor R . W . Williams .
律师 拉 . W . 威廉姆斯 .
律师 RW Williams。

[ˈweðə(r)] [ˈbjʊərəʊ] [tʃɑ:lz] [ef] . [ˈmɑ:vɪn] , [tʃi:f] .
Weather Bureau Charles F . Marvin , Chief .
天气局查尔斯·F·马文，首席。
气象局局长：查尔斯·F·马文。

[ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv][ægrɪˈkʌltʃərəl][i:kəˈnɒmɪks] [ˈhenri] [si:] . [ˈteɪlə(r)] , [tʃi:f] .
Bureau of Agricultural Economics Henry C . Taylor , Chief .
局的农业经济学亨利·C·泰勒，首席。
农业经济局局长亨利·C·泰勒。

[ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv][ˈæɪnɪmə] [ˈɪndəstri] [dʒɒn][ɑ:(r)] . [ˈmoʊlə(r)] , [tʃi:f] .
Bureau of Animal Industry John R . Mohler , Chief .
局的动物行业约翰·拉·莫勒，首席。
动物产业局局长：约翰·R·莫勒。

[ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv][plɑ:nt] [ˈɪndəstri] [ˈwɪljəm] [ə; eɪ] . [ˈteɪlə(r)] , [tʃi:f] .
Bureau of Plant Industry William A . Taylor , Chief .
局的植物行业威廉·一个·泰勒，首席。
植物产业局局长：威廉·A·泰勒。

[ˈfɒrɪst] [ˈsɜ:vɪs] [ˈdʌblju:] . [bi:] . [ˈɡri:li] .
Forest Service W . B . Greeley .
森林服务W·B·格里利。
美国林务局 WB Greeley。

[tʃi:f] .
Chief .
首席。
首席。

[ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv] [ˈkemɪstri] [si:] . [ə; eɪ] . [braʊn] , [tʃi:f] .
Bureau of Chemistry C . A . Browne , Chief .
局的化学C·一个·布朗，首席。
化学局局长 CA Browne。

[ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv] [sɔɪlz] [ˈmɪlt(ə)n] [ˈwɪtni] .
Bureau of Soils Milton Whitney .
局的土壤米尔顿·惠特尼。
土壤局 米尔顿·惠特尼。

[tʃi:f] .
Chief .
首席。
首席。

[ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv][entəˈmɒlədʒi][el] . [əʊ] . [ˈhaʊəd] , [tʃi:f] .
Bureau of Entomology L . O . Howard , Chief .
局的昆虫学L·哦·霍华德，首席。
昆虫局局长 LO Howard。

[ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv][ˌbaɪəˈlɒdʒɪk(ə)] [ˈsʌri] [i:] . [ˈdʌblju:] . [ˈnelsn] , [tʃi:f] .
Bureau of Biological Surrey E . W . Nelson , Chief .
局的生物萨里·E·W·纳尔逊，首席。
萨里生物局局长 EW Nelson。

[ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv][ˈpʌblɪk] [rəʊdʒ] [ˈtɒməs] [eɪtʃ] . [mækˈdɒn(ə)ld] , [tʃi:f] .
Bureau of Public Roads Thomas H . MacDonald , Chief .
局的民众道路托马斯·H·麦克唐纳，首席。
公共道路管理局局长托马斯·H·麦克唐纳。

[ˈbjʊərəʊ][ɒv; əv] [həʊm] [i:kəˈnɒmɪks] [ˈlu:ɪs] [ˈstænli] .
Bureau of Home Economics Louise Stanley .
局的家庭经济学路易丝·斯坦利。
家庭经济局路易丝·斯坦利。

[ˈtʃiːf] .
Chief .
首席 .

首席。

[ˈbjʊərəʊtʃ][pʊ; əv] [ˈdeəriɪŋ] [siː] . [ˈdʌbljuː] . [ˈlɑːsən] , [ˈtʃiːf] .
Bureau of Dairying C . W . Larson , Chief .
局的 的 乳制品 C . W . 拉尔森 , 首席 .

乳制品局局长 CW Larson。

[ˈɒfɪs] [pʊ; əv] [ɪkˈsperɪmənt] [ˈsteɪʃnz] [iː] . [ˈdʌbljuː] . [ˈælən] .
Office of Experiment Stations E . W . Allen .
办公室 的 实验 车站 E . W . 艾伦 .

实验站办公室 EW Allen。

[ˈtʃiːf] .
Chief .
首席 .

首席。

[fɪkst] [ˈnaɪtrədʒən] [rɪˈsɜːtʃ] [ləˈbɒrətɪri] [ef] . [dʒiː] . [ˈkɑtrəl] , [dəˈrektə(r); daɪˈrektə(r)] .
Fixed Nitrogen Research Laboratory F . G . Cottrell , Director .
固定的 氮 研究 实验室 F . G . 科特雷尔 , 导演 .

固定氮研究实验室，主任：FG Cottrell。

[ˌpʌblɪˈkeɪʃnz] [el] . [dʒeɪ] . [heɪnz] , [ɪn] [tʃɑːdʒ] .
Publications L . J . Haynes , In Charge .
出版物 L . J . 海恩斯 , 在 收费 .

LJ Haynes 负责出版。

[ˈlaɪbrəri][ˈkleərɪbel][ɑː(r)] . [ˈbɑːnet] .
Library Claribel R . Barnett .
图书馆 克拉丽贝尔 拉 . 巴内特 .

克拉丽贝尔·R·巴内特图书馆。

[laɪˈbreəriən] .
Librarian .
图书管理员 .

图书管理员。

[ˈfedərəl] [ˌhɔːtɪˈkʌltʃərəl] [bɔːd] [siː] . [el] . [ˈmɑːrɪlət] , [ˈtʃeəmən] .
Federal Horticultural Board C . L . Marlatt , Chairman .
联邦 园艺 木板 C . L . 马尔拉特 , 主席 .

联邦园艺委员会主席：CL Marlatt。

[ɪnˈsektɪsaɪd] [ænd; ənd][ˈfʌŋɡɪsaɪd; ˈfʌndʒɪsaɪd] [bɔːd] [dʒeɪ] . [keɪ] . [ˈheɪwʊd] .
Insecticide and Fungicide Board J . K . Haywood .
杀虫剂 和 杀菌剂 木板 J . K . 海伍德 .

杀虫剂和杀菌剂委员会 JK Haywood。

[ˈtʃeəmən] .
Chairman .
主席 .

主席。

[ˈpækəz] [ænd; ənd] [stˈɒkjɑːdz] [ədˌmɪnɪˈstreɪʃ(ə)n] } [ˈtʃestə(r)] [ˈmɔːrɪl] , [əˈsɪstənt] [tuː; tə][ðə; ði][ˈsekrət(ə)rɪ]
Packers and Stockyards Administration } Chester Morrill , Assistant to the Secretary
包装工队 和 牲畜场 行政 } 切斯特 莫里尔 , 助手 到 这 秘书

包装商和牲畜市场管理局 } 切斯特·莫里尔，秘书助理。

[greɪn] ['fju:tʃəz] [əd,mɪnɪ'streɪʃ(ə)n]

Grain Futures Administration

粮食	期货	行政
----	----	----

谷物期货管理局

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [ɪz][ə; eɪ][,kɒntri'bju:(ə)n][frəm; frəm]

This bulletin is a contribution from

这 公告 是 一个 贡献 从

本简报由以下人士投稿:

[ˈbʊərəʊ][n; əv] [ˈkɛmɪstri] [si:] . [ə; eɪ] . [braʊn] , [tʃi:f] .

Bureau of Chemistry C . A . Browne , Chief .

局的化学C：一个布朗，首席。

化学局局长 CA Browne。

[,maɪkrəʊbaɪə'lədʒɪkl] [lə'bɒrətri] [tʃɑ:lz] [ðəv] , [maɪ'kɒlədʒɪst][ɪn] [tʃɑ:dʒ] .

Microbiological Laboratory Charles Thou , Mycologist in Charge .

微生物学 实验室 查尔斯 你 , 真菌学家 在 收费 .

微生物实验室负责人：查尔斯·图（Charles Thou），真菌学家。

[ə'dɪʃən(ə)l] ['kæpɪz]

ADDITIONAL COPIES

额外的	副本	
		额外副本

[ʌv; əv] [ðɪs] [ˌpʌblɪˈkeɪʃn] [meɪ] [biː; bi] [prəˈkjʊəd] [frəm; frəm]

OF THIS PUBLICATION MAY BE PROCURED FROM

的 这 发布 可能 是 采购 从

本出版物可从以下途径获取：

[ðə; ði] [ˌsu:pərɪn'tendənt] [ɒv; əv] ['dɒkjumənts]

THE SUPERINTENDENT OF DOCUMENTS

这 校长 的 文件

文件主管

['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs]

GOVERNMENT PRINTING OFFICE

政府
印刷
办公室

美国政府印刷局

[ˈwɒʃɪŋtən] , [di:] . [si:] .

WASHINGTON , D . C .

华盛顿, D. C.

华盛顿特区

[æt; ət]

AT

在

[faɪv] [sents] [pə(r)] ['kɒpi]

5 CENTS PER COPY

5 分 每 复制

每份5美分

[træns'kraɪbə(r)] [nəʊts]

Transcriber Notes

转录员	笔记	转录员注释
-----	----	-------

['fɪgə(r)] [wʌn] [wɒz; wəz] [mu:vɪd] [səʊ] [ðæt] [,aɪ 'ti:] [wʊd] [nɒt] [splɪt] [ə; eɪ] ['pærəgrɑ:f] .

Figure 1 was moved so that it would not split a paragraph .

数字 1 曾是 已搬 所以 那 它 会 不是 分裂 一个 段落 .

图 1 的位置已调整，以免分割段落。

听书破万卷

开口如有神

